

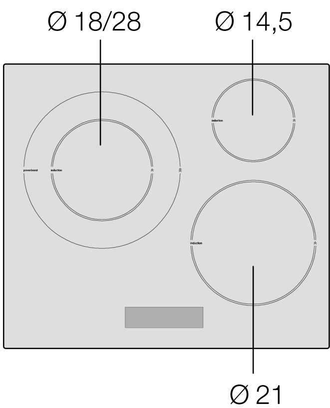


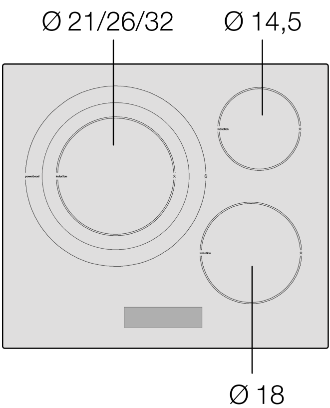
BOSCH

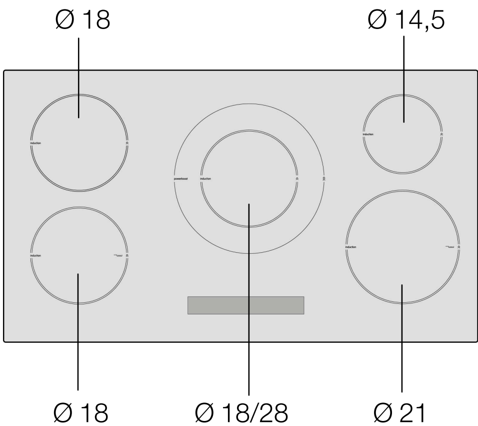
Invented for life

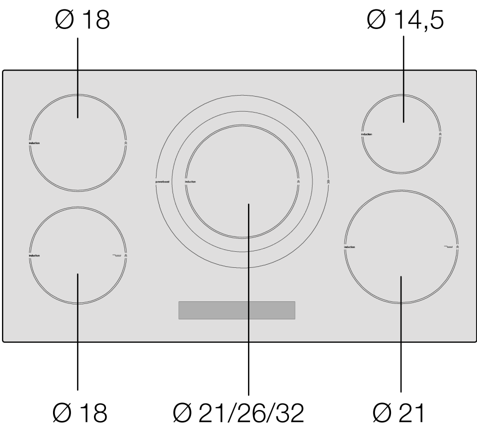


PIL.75L34E









Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glas–behälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Strom–versorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegen–stände aus Metall auf das Induktionsfeld

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metall–gegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.
Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.
Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.



Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.
Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschrittmacher** von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

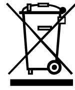
In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
  Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Kochen mit Induktion

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten,** da direkt das Kochgeschirr erhitzt wird.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung,** da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet,** beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktions–kochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht.
Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen.
Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich–boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.
Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

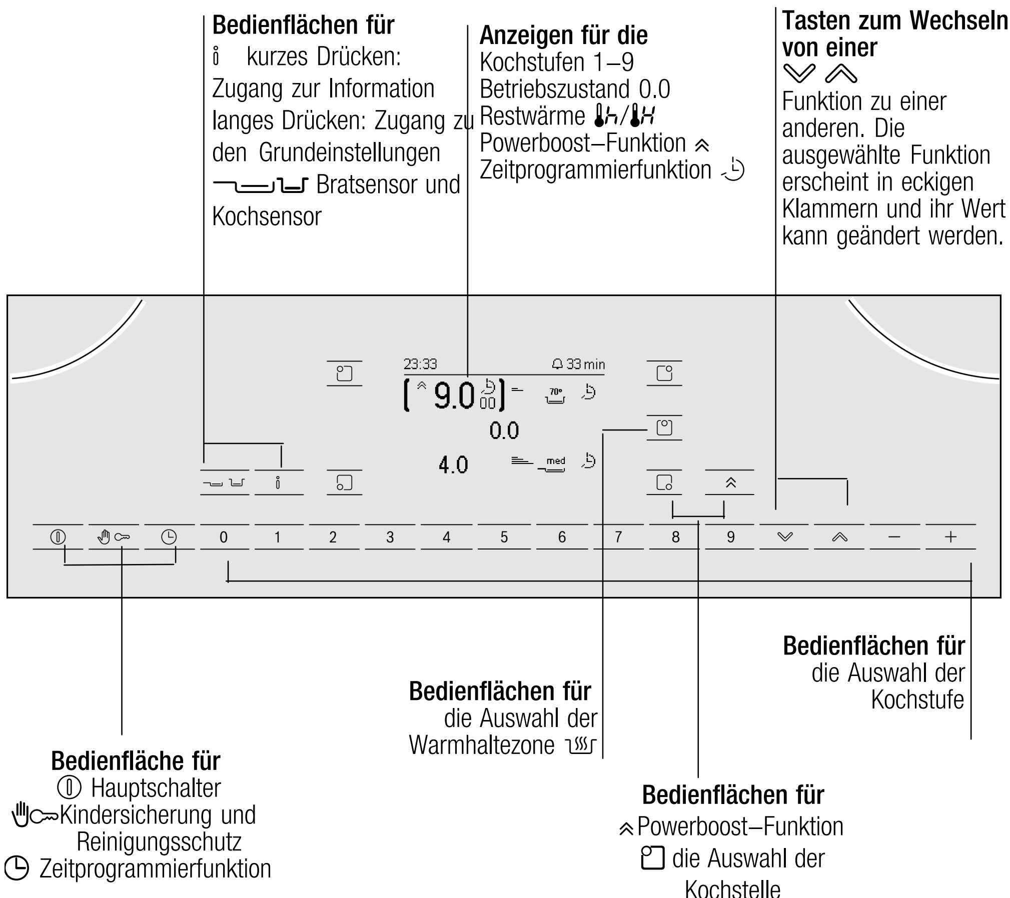
Zwei– oder Dreikreis–Kochzonen

Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Ein– und Ausschalten
○	Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
◎	Zweikreiskochstelle	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.
◎	Dreikreiskochstelle	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone (◎ oder ◎), die Sie verwenden wollen, übereinstimmt.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt “Geeignetes Kochgeschirr”.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet h/H, solange die Kochstelle noch warm ist.

Bei Entfernen des Kochgefäßes vor dem Ausschalten der Kochstelle erscheinen abwechselnd die Anzeige h/H und die ausgewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Das Kochfeld ein– und ausschalten.

Kochfeld mit dem Hauptschalter ⓪ ein- und ausschalten.

Das Kochfeld einschalten: Symbol ⓪ berühren. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf.
Das Kochfeld ist eingeschaltet.

Das Kochfeld ausschalten: Symbol ⓪ berühren.
Das Kochfeld ist nun ausgeschaltet.
Die Restwärmeanzeige leuchtet solange, bis die Kochstellen genügend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen von 1 bis 9 oder mit den Symbolen + und – einstellen.

Symbol + = Kochstufe 9
Symbol – = Kochstufe 4

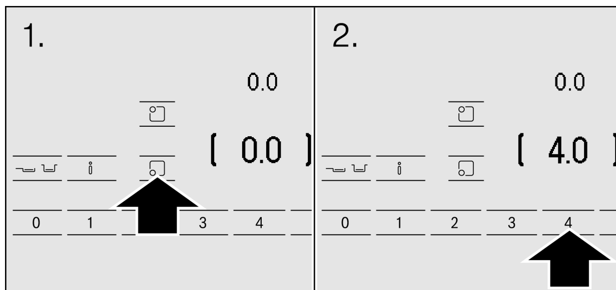
Kochstufe 1 = Mindestleistung
Kochstufe 9 = Höchstleistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese wird mit .5 angezeigt (zum Beispiel 1.5).

Auswahl der Kochstufe:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol ⌂ der gewünschten Kochstelle berühren. Durch Drücken der Taste i erscheint im Anzeigefeld die Anleitung, wie die Kochstufe auszuwählen ist.
2. Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen von 1 bis 9 oder mit den Symbolen + und – einstellen.



Ändern der Kochstufe

Die Kochstelle auswählen und die Kochstufe mit den Symbolen von 1 bis 9 oder mit den Symbolen + und – ändern.

Nach Berühren der Taste i wird die Zeit angezeigt, in der die Kochstelle bereits aufheizt.

Ausschalten der Kochstelle

Die Kochstelle auswählen. Anschließend das Symbol der Kochstufe 0 oder das Symbol + oder – berühren, bis 0.0 erscheint.

Hinweis

Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Wenn die Kochstelle ausgewählt ist, erscheint eine Benachrichtigung auf dem Anzeigefeld. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen, in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gareziehen, Simmern		
Knödel, Klöse	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	7-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend braten
Omelett	3.-4.	fortlaufend braten
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 ltr. Öl frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	fortlaufend braten
Kroketten	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z.B. Hänchenteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6-7	
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst in Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Kochsensor

Diese Funktion ermöglicht den Betrieb der hinteren Kochstellen.
Sie ist geeignet für das Garen von Lebensmitteln, die sehr heiß werden und die mit Wasser, viel Öl oder Fett zum Frittieren zubereitet werden.

Hinweis

Die Funktion Kochsensor darf nicht zum Schmoren oder Braten ohne ausreichend Öl verwendet werden.

So funktioniert sie

Kochgefäße, die heiße Lebensmittel enthalten, geben Hitze ab. Der Kochsensor registriert diese Hitze und das Kochfeld reguliert die Temperatur automatisch.

Ratschläge zum Kochen

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie.
- Öl und Fett werden nicht überhitzt.
- Die Temperatur wird zu jedem Zeitpunkt reguliert. Ein Überlaufen der Speisen wird vermieden und das Zurückschalten auf eine niedrigere Stufe wird überflüssig.

Töpfe für die Kochsensorik

Sensorkochtöpfe müssen eine Oberfläche haben, die Wärme besonders gut an den Sensor abgibt. Bei ungeeigneten Kochtöpfen funktioniert die Regelung nicht. Die Speisen kochen über oder brennen an.

Geeignete Töpfe

Sie können passende Emailtöpfe verwenden. Der Kochtopfboden muss so groß sein, dass er die Kochstelle vollständig bedeckt. Bei Edelstahl- und Aluminiumtöpfen verwenden Sie die mitgelieferten Sensorbänder.

Sensorbänder

Die beiliegenden Sensorbänder erhalten Sie auch als Sonderzubehör bei Ihrem Elektro-Fachhändler. Bitte geben Sie die HEZ-Nummern an: HEZ 390001

Temperatur–bereiche

Beim Kochen mit Kochsensorik stellen Sie keine Kochstufen sondern Temperaturen ein. In der Tabelle sind Temperaturbereiche für die Garverfahren aufgelistet.

Temperatur–bereich	Geeignet für
170–180 ºC	Braten
110–120 ºC	Garen im Schnellkochtopf
90–100 ºC	Garen, Kochen
80–90 ºC	Schonendes Garen, Quellen
60–70 ºC	Auftauen, Aufwärmen, Warmhalten

Der Temperaturbereich 90-100 ºC reicht zum Kochen aus, auch wenn das Wasser nicht in der üblichen Stärke sprudelt.

Die Temperatur anpassen

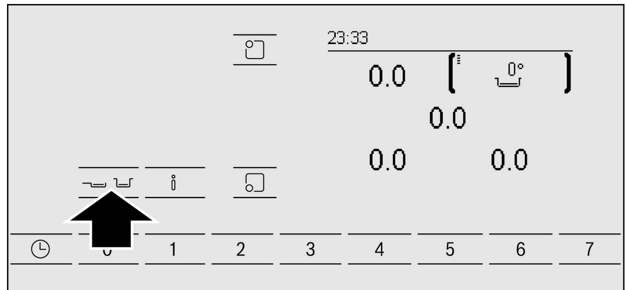
Der Kochpunkt des Wassers hängt von der Höhe über dem Meeresspiegel ab. Wenn ein Gericht zu stark oder zu leicht kocht, kann die Gartemperatur angepasst werden.

So stellen Sie die Funktion ein

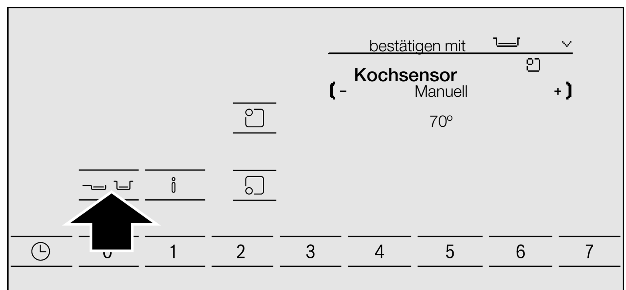
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Gargut in das Kochgefäß geben und Flüssigkeit zufügen, zwei Fingerbreit reichen vollkommen aus.
2. Das Kochgefäß auf die Mitte der Kochstelle setzen und Deckel auflegen.
3. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
   In der Anzeige der Kochstelle erscheint 0.0.

4. Den entsprechenden Kochsensor drücken.
Der Kochsensor wird aktiviert.
Wenn vor dem Drücken des Kochsensors das Symbol ⌐⊔ berührt wird, erscheint eine Benachrichtigung im Anzeigefeld.



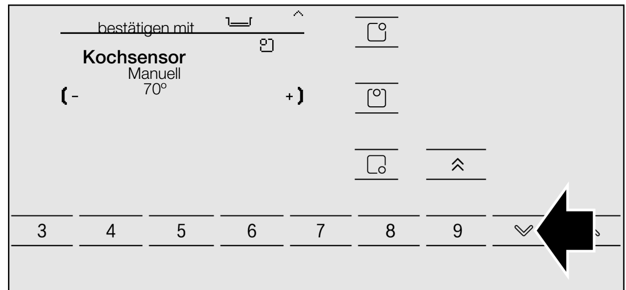
5. Die Temperatur mit den Symbolen von 1 bis 9 oder mit den Symbolen + und – ändern. Sie können eine Temperatur zwischen 60 und 180°C einstellen. Wenn Sie eine andere Temperatur einstellen, ertönt ein Signal und die Eingabe wird ignoriert.
6. Für den Zugang zum Menü der Funktion das Symbol ⌐⊔ berühren.
In den folgenden 10 Sekunden die Option Manuell mit den Symbolen + und – auswählen.



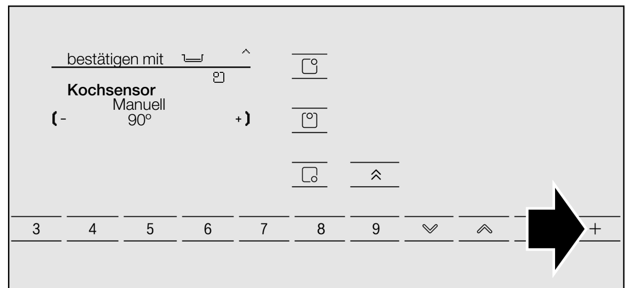
Hinweis

Wird keine Einstellung ausgewählt, schließt sich das Menü nach einiger Zeit ohne die Funktion zu aktivieren.

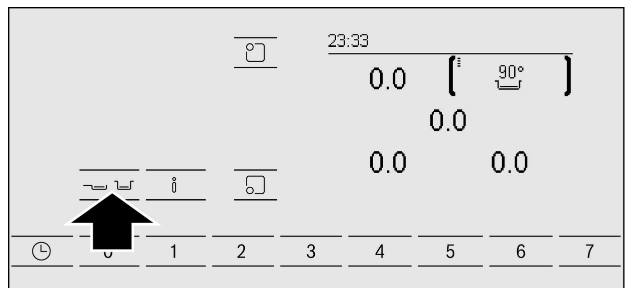
7. Auf die nachfolgende Zeile mit der Navigationstaste ∨ wechseln.



8. Die gewünschte Temperatur mit den Symbolen + und – auswählen.



9. Die Funktion durch Drücken von ¬⊔ aktivieren. Es erscheint das Symbol ⊔ und die eingestellte Temperatur.
Die Funktion wurde aktiviert.
Durch Drücken der Taste ỉ kann überprüft werden, ob die Funktion aktiviert ist.



Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Dann ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol erlischt.

Der Kochsensor hält die Temperatur im Kochgefäß im eingestellten Temperaturbereich.

Den Kochsensor abstellen

Kochstelle ausschalten. Den Kochsensor abdecken, damit die Linse nicht schmutzig wird.

Hinweis

Die Lebensmittel können auch in die heiße Flüssigkeit gegeben werden:
Das Kochgefäß nur mit Flüssigkeit befüllen.
Das Kochfeld wie in den Punkten
3 und 4 beschrieben programmieren.
Sobald die Temperatur erreicht ist und ein Signal ertönt, die Lebensmittel zufügen.



Die Abdeckung des Kochsensors wird heiß, wenn eine nahestehende Kochstelle eingeschaltet ist.

Übersicht der Garzeiten für den Kochsensor

Die Übersicht zeigt den geeigneten Temperaturbereich für jedes Gericht. Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität der Speisen ab.

		Temperatur–bereich	Garzeit ab Signalton
Suppen	Fleischbrühe	95–100 °C	60–90 Min.
	Eintopf	95–100 °C	45–60 Min.
	Gemüsesuppe	95–100 °C	60–90 Min.
Beilagen	Kartoffeln	95–100 °C	30–40 Min.
	Klöße / Knödel	85–90 °C	30–40 Min.
	Nudeln	95–100 °C	7–10 Min.
	Polenta	85–90 °C	5–10 Min.
	Reis	85–90 °C	25–35 Min.
Eier	Gekochte Eier (in kaltem Wasser)	95–100 °C	2–8 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	85–90 °C	15–20 Min.

		Temperatur–bereich	Garzeit ab Signalton
Fleisch	Klöße / Knödel	95–100 ºC	20–30 Min.
	Gefüllte Nudeltaschen, Ravioli	95–100 ºC	10–15 Min.
	Brühe	95–100 ºC	60–90 Min.
	Tafelspitz	95–100 ºC	90–120 Min.
	Würstchen	85–90 ºC	5–10 Min.
Gemüse	Frisches Gemüse, z.B. Brokkoli	95–100 ºC	10–20 Min.
	Frisches Gemüse, z.B. Rosenkohl	95–100 ºC	30–40 Min.
	Tiefgefrorenes Gemüse: z.B. Rosenkohl, grüne Bohnen*	95–100 ºC	15–30 Min.
	Rahmgemüse, tiefgefroren: z.B. Rahmspinat*	65–70 ºC	20–30 Min.
Hülsenfrüchte	Linsen, Erbsen, Bohnen	95–100 ºC	30–60 Min.
Süßspeisen	Grießbrei	85–90 ºC	10–15 Min.
	Kompott	85–90 ºC	10–20 Min.
	Milchreis	85–90 ºC	35–45 Min.
	Schokoladenpudding	85–90 ºC	3–5 Min.
Vorgegarte Gerichte	Konserven, z.B. Gulaschsuppe	65–70 ºC	10–15 Min.
	Instant–Suppen, z.B.	95–100 ºC	5–10 Min.
	Nudelsuppelnstant–Suppen, z.B. Cremesuppen	85–90 ºC	10–15 Min.
Getränke	Milch	85 –90 ºC	
	Glühwein	65 –70 ºC ºC	
Gerichte aus dem Schnellkochtopf	Huhn	110–120 ºC	20–25 Min.
	Reis	110–120 ºC	6–8 Min.
	Kartoffeln	110–120 ºC	10–12 Min.
	Eintopf	110–120 ºC	15–20 Min.
Frittierte Gerichte**	Feinbäckerei, z.B. Windbeutel, Berliner, Früchte im Teigmantel	165–175 ºC	Braten bei niedriger Temperatur
	Fleisch, z.B. Hühnerteile, Klöße / Knödel	165–175 ºC	
	Gemüse, paniert oder im Teigmantel	165–175 ºC	

* Nach den Angaben des Herstellers Flüssigkeit zugeben.

** Die Ratschläge zum Braten beachten

Der Sensor wählt automatisch den Mindestwert innerhalb des ausgewählten Temperaturbereichs aus.
Die Temperatur kann mit den Symbolen + und – eingestellt werden.

Speisen frittieren

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt - Brandgefahr!

Frittierfett

Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett, z.B. Pflanzenfett.
Brechen Sie die Fettriegel in kleine Stücke. Achten Sie darauf, dass genügend Fett im Topf ist.
Mindestfüllhöhe 2 Finger breit.

Ungeeignetes Fett

Ungeeignet sind Fettmischungen, z.B. Öl mit Fett oder verschiedene Fettarten. Das heiße Fett kann schäumen.

Fett erhitzen

1. Fett im geschlossenen Topf erhitzen. Wenn das Signal ertönt ist das Fett heiß. Sie können die Speisen frittieren.

Frittieren

Frittieren Sie immer ohne Deckel.

2. Erste Portion hineingeben und frittieren.
3. Herausnehmen.
   Wenn das Temperatursymbol nicht leuchtet, ist das Fett heiß genug für die nächste Portion. Leuchtet es, mit der nächsten Portion warten, bis das Signal ertönt und das Temperatursymbol erlischt.
4. Nächste Portion frittieren.

Hinweis

Tiefgefrorenes in kleinen Portionen frittieren. Das Fett kühlt sonst zu schnell ab. Beispiel: Tiefgekühlte Pommes frites: 1,5 l Fett, pro Portion ca. 150g Pommes frites.

Kochen im Schnellkochtopf

Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben.

Hülsenfrüchte im Temperaturbereich 95–100 ºC ankochen. Den Schaum abschöpfen und den Schnellkochtopf verschließen. Im Temperaturbereich 110–120 ºC weiter kochen.

Garprogramme

Mit den Garprogrammen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Gericht
Suppen
Beilagen
Eier
Fisch
Fleisch
Gemüse
Hülsenfrüchte
Süßspeisen
Getränke
Schnellkochtopf
Frittieren

Das gewünschte Garprogramm auswählen

Die Kochstelle auswählen.

1. Gargut in das Kochgefäß geben und Flüssigkeit zufügen, zwei Fingerbreit reichen vollkommen aus.
2. Das Kochgefäß auf die Mitte der Kochstelle setzen und Deckel auflegen.
3. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
   In der Anzeige der Kochstelle erscheint 0.0.
4. Den entsprechenden Kochsensor drücken.
   Der Kochsensor wird aktiviert.
   Wenn vor dem Drücken des Kochsensors das Symbol berührt wird, erscheint eine Benachrichtigung im Anzeigefeld.
5. Für einen Zugang zum Menü das Symbol berühren.
   In den folgenden 10 Sekunden die Option Programme mit den Symbolen + und – auswählen.

6. Mit der Navigationstaste ∨ auf die nachfolgende Zeile wechseln und die gewünschten Gerichte mit den Symbolen + und – auswählen.
7. Anschließend mit der Navigationstaste ∨ auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und – auswählen.
8. Die Funktion durch Drücken von ⌐ aktivieren.

Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol schaltet sich aus und eine Benachrichtigung erscheint in der Anzeige.

Der Kochsensor hält die Temperatur im Kochgefäß im eingestellten Temperaturbereich.

Das ausgewählte Programm ändern

Die Kochstelle auswählen.
Mit dem Symbol ⌐ in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend mit der Navigationstaste ∨ auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und – auswählen.

Den Kochsensor abstellen

Kochstelle ausschalten. Den Kochsensor abdecken, damit die Linse nicht schmutzig wird.

Tipps zum Kochen

Im Block gefrorene Lebensmittel

Den gefrorenen Block, z. B. Spinat, in den Topf legen. Flüssigkeit nach Herstellerangabe zugeben. Den Topf schließen. Temperaturbereich 70 ºC wählen. Gelegentlich umrühren.

Speisen zubereiten, die viel Wasser ziehen (z. B. Fischfilet)

Mit weniger Flüssigkeit kochen. Unbedingt einen Deckel auflegen.

Stark schäumende Speisen zubereiten (z. B. Nudeln)

Auch bei stark schäumenden Speisen den Deckel auflegen. Das spart Energie.

Speisen andicken

Speise mit der empfohlenen Temperatur ankochen. Die Speise nach dem Andicken mit 90 °C ausquellen lassen.

Lebensmittel z. B. Kartoffeln sind ungleichmäßig gegart

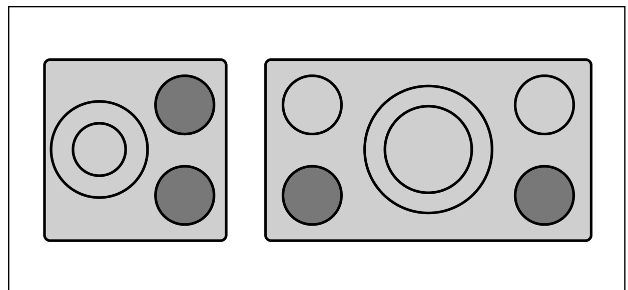
Beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit verwenden.

Es ertönt kein Signal

Den Topf immer mit einem Deckel schließen. So funktioniert die Regelung optimal.

Öltemperatursensor

Diese Funktion ermöglicht das Frittieren mit automatischer Regulierung der Temperatur in der Pfanne. Kochstellen mit dieser Funktion befinden sich je nach Modell auf der rechten Seite oder vorne (siehe Abbildung).



Vorteile beim Frittieren

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie.
Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Hinweise

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.

Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.

Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.

Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Magarine, Olivenöl oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe **min**.

Pfannen für den Öltemperatursensor

Für die Funktion stehen speziell geeignete Pfannen zur Verfügung. Nur diese Art von Pfannen verwenden! Mit anderen Pfannen kann die Temperatur nicht reguliert werden. Die Pfannen können überhitzen.

Die Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Immer die entsprechende Nummer HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 angeben.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können Speisen auch mit wenig Fett frittieren.

Die Bratstufen

Bratstufen	Temperatur	geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks rare (blutig)
med	mittel – hoch	z.B. dünnes Bratgut wie Schnitzel, panierte Tiefkühlprodukte, Geschnetzeltes, Gemüse
low	niedrig – mittel	z.B. dickes Bratgut wie Frikadellen und Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omeletts, mit Butter, Olivenöl oder Margarine Gebratenes

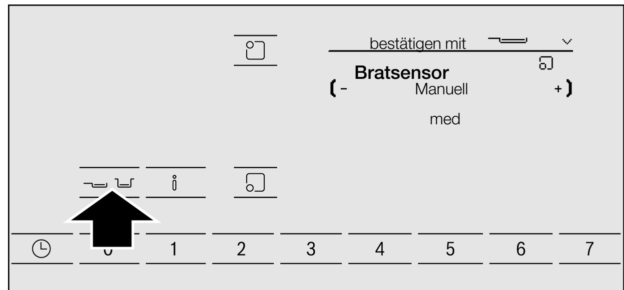
So stellen Sie die Funktion ein

Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle.
Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Die gewünschte Kochstelle auswählen.
In der Anzeige der Kochstelle erscheint 0.0

1. Symbol ⌐⌐⌐ berühren.

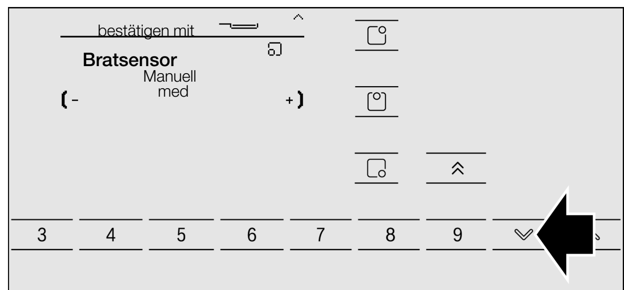


2. In den folgenden 10 Sekunden die Option Manuell mit den Symbolen + und – auswählen.

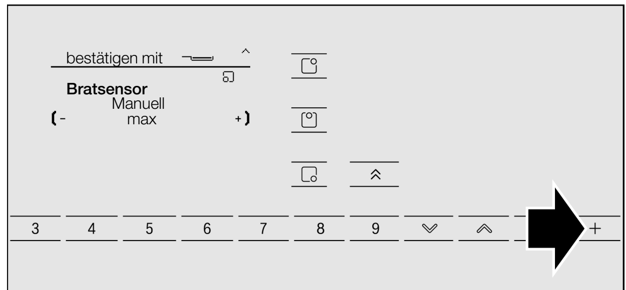
Hinweis

Wird keine Einstellung ausgewählt, schließt sich das Menü nach einiger Zeit ohne die Funktion zu aktivieren.

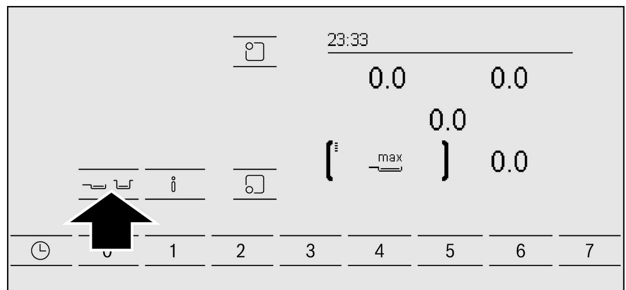
3. Auf die nachfolgende Zeile mit der Navigationstaste ∨ wechseln.



4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen + und – auswählen.



5. Die Funktion durch Drücken von ⌐⌐ aktivieren. Es erscheint das Symbol ⌐ und die ausgewählte Leistungsstufe.
   Der Öltemperatursensor ist nun eingestellt.
   Durch Drücken der Taste i kann überprüft werden, ob die Funktion aktiviert ist.



Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol schaltet sich aus und eine Benachrichtigung erscheint in der Anzeige.

Die ausgewählte Temperatur ändern

Die Kochstelle auswählen. Anschließend die Temperatur durch Drücken der Tasten + und – ändern. Die Temperatur kann auch durch Rückkehr ins Menü der Funktion geändert werden: Symbol ⌐⌐ berühren. Anschließend mit der Navigationstaste ∨ auf die nachfolgende Zeile wechseln und die gewünschte Temperaturstufe mit den Symbolen + und – auswählen.

6. Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen.

Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Die Funktion vorzeitig beenden

Mit dem Symbol ⌐⊐⌴ in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend die Option Beenden mit den Tasten + und – auswählen.
Man kann die Funktion auch durch Drücken der Taste 0 oder der Tasten + und – beenden, bis in der Anzeige der ausgewählten Kochstufe 0.0 erscheint.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Schnitzel, natur oder paniert	med	6-10 Min
	Filet	med	6-10 Min
	Kotelett	low	10-17 Min
	Cordon bleu	low	15-20 Min
	Steaks rare (3 cm dick)	max	6-8 Min
	Steaks medium oder well done (3 cm dick)	med	8-12 Min
	Geflügelbrust (2 cm dick)	low	10-20 Min
	Würstchen gebrüht oder roh	low	8-20 Min
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min
	Leberkäse	min	6-9 Min
	Geschnetzeltes, Gyros	med	7-12 Min
	Hackfleisch	med	6-10 Min
	Speck	min	5-8 Min
Fisch	Fisch gebraten	low	10-20 Min
	Fischfilet natur oder paniert	low / med	10-20 Min
	Scampis, Garnelen	med	4-8 Min

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Eierspeisen	Pfannkuchen	med	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min / med	2-6 Min
	Rührei	min	2-4 Min
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min
	Armer Ritter / French Toast	low	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2-10 Min
	Zucchini, Auberginen	low	4-12 Min
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min
	Pilze	med	10-15 Min
	glasiertes Gemüse	med	6-10 Min
Tiefkühlprodukte	Schnitzel	med	15-20 Min
	Cordon bleu	low	10-30 Min
	Geflügelbrust	min	10-30 Min
	Nuggets	med	10-15 Min
	Gyros, Kebab	med	10-15 Min
	Fischfiletnatur oder paniert	low	10-20 Min
	Fischstäbchen	med	8-12 Min
	Pommes frites	med / max	4-6 Min
	Pfannengerichte / Pfannengemüse	min	8-15 Min
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min
	Camenbert / Käse	low	10-15 Min
Sonstiges	Camenbert / Käse	low	7-10 Min
	Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z. B. Nudelpfanne	min	4-6 Min
	Croûtons	low	6-10 Min
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min

* In die kalte Pfanne geben

Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für den Öltemperatursensor empfohlen sind.

Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Gericht
Fleisch
Fisch
Eierspeisen
Kartoffeln
Gemüse
Tiefkühlprodukte
Sonstiges

Das gewünschte Programmauswählen

Die Kochstelle auswählen.
In der Anzeige der Kochstelle erscheint 0.0

1. Symbol berühren.
2. In den folgenden 10 Sekunden die Option Programme mit den Symbolen + und – auswählen.
3. Mit der Navigationstaste auf die nächste Zeile wechseln und die gewünschte Speisegruppe mit den Symbolen + und – auswählen.
4. Anschließend mit der Navigationstaste auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und – auswählen.
5. Die Funktion durch Drücken von aktivieren.

Das Programm ist nun ausgewählt.

Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol schaltet sich aus und eine Benachrichtigung erscheint in der Anzeige.

Das Fett und danach die Speisen in die Pfanne geben. Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Das ausgewählte Programm ändern

Die Kochstelle auswählen.
Mit dem Symbol in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend mit der Navigationstaste auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und – auswählen.

Die Funktion vorzeitig beenden

Mit dem Symbol in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend die Option Beenden mit den Tasten + und – auswählen.
Wenn die Kochstelle ausgewählt ist, kann man die Funktion auch durch Drücken der Taste 0 oder der Tasten + und – beenden, bis in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle 0.0 erscheint.

Kindersicherung

Das Kochfeld kann vor einer ungewollten Benutzung geschützt werden, so dass Kinder die Kochstellen nicht einschalten können.

Ein– und Ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Symbol 4 Sekunden lang berühren. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Wird eine Bedienfläche bei aktivierter Kindersicherung berührt, erscheint eine Benachrichtigung in der Anzeige.

Ausschalten: Symbol 4 Sekunden lang berühren. Die zusätzliche Kindersicherung wird abgeschaltet.

Ein– und Ausschalten der ständigen Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein– und Ausschalten der ständigen Kindersicherung

Siehe Abschnitt “Einstellungen”.

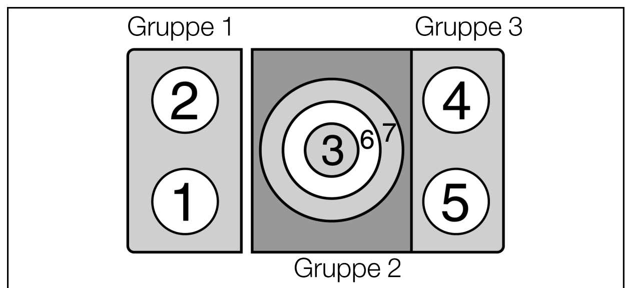
Powerboost–Funktion

Mit der Powerboost–Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Gebrauchsein–schränkungen

Die Powerboost–Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. (Siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der gewählten Kochstelle ⩓ und 9.0 und anschließend wird automatisch die Stufe 9.0 eingestellt.

In Gruppe 2 kann die Powerboost–Funktion gleichzeitig an allen Kochstellen eingestellt werden. (Siehe Abbildung).



So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Kochfeld einschalten und anschließend die gewünschte Kochstelle durch Drücken des entsprechenden Symbols ▢ auswählen.
2. Symbol ⩓ berühren. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Die Kochstelle durch Drücken des entsprechenden Symbols ▢ auswählen und anschließend das Symbol ⩓ berühren. Die Funktion wurde deaktiviert.



Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost–Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Timer

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

– eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

– als Küchenwecker

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

Zeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

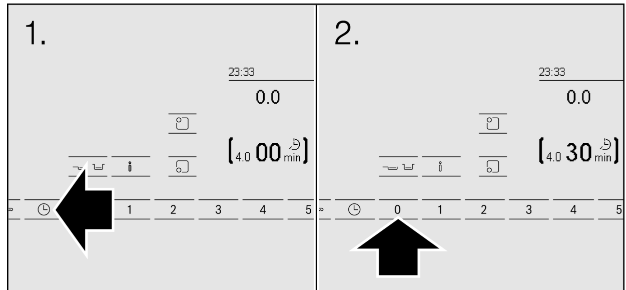
So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
Wählen Sie die gewünschte Kochstelle und Kochstufe aus.

1. Das Symbol ◷ zweimal drücken.
   Die Anzeigen 0.0, min und ◷ leuchten im Anzeigefeld der ausgewählten Kochstelle auf.
   Durch Drücken der Taste i erscheint im Anzeigefeld die Anleitung, wie die Dauer einzustellen ist.

2. In den folgenden 10 Sekunden die Garzeit mit den Symbolen 0 bis 9 oder den Symbolen + und – einstellen. Anschließend das Symbol ◷ zum Aktivieren der Funktion berühren.

Symbol + = 30 Minuten
Symbol – = 10 Minuten



Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

In der Anzeige erscheint die Garzeit für die ausgewählte Kochstelle.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle ab. Es ertönt ein Signal.
An der Kochstelle erscheint 0.0 und auf dem Anzeigefeld der Zeitprogrammierfunktion erscheint 10 Sekunden lang 00✲Durch Drücken des Symbols ◷ schalten sich die Anzeigen und der Signalton aus.

Die Zeiteinstellung ändern

Die Kochstelle auswählen und anschließend zweimal das Symbol ◷ berühren. Die Garzeit mit den Symbolen von 0 bis 9 oder mit den Symbolen + und – ändern.

Ausschaltautomatik deaktivieren

Die Garzeit mit dem Symbol 0 oder durch Drücken des Symbols – auf null zurücksetzen, bis 00 erscheint.

So schalten Sie eine Kochstelle mit dem Kochsensor automatisch aus

Bei einem Kochvorgang mit Kochsensor läuft die eingestellte Garzeit ab, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Eine Kochstelle mit dem Bratsensor automatisch abstellen

Bei einem Kochvorgang mit dem Bratsensor beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Tipps und Hinweise

Durch Auswahl einer Kochstelle die verbleibende Garzeit abfragen.
Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.
Nach einem Stromausfall ist die Zeitprogrammierfunktion nicht mehr aktiv.
Wird das Symbol ⫱ berührt, ohne vorher eine Garzeit eingestellt zu haben, erscheint eine Benachrichtigung im Anzeigefeld.

Wecker

Am Wecker kann eine Zeit von bis zu 99 Minuten eingestellt werden. Dies hängt nicht von anderen Einstellungen ab.

So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ◷berühren, in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheinen 🔔, 00:00, **min** und **sec.**
2. Die gewünschte Garzeit mit den Symbolen von 0 bis 9 oder mit den Symbolen + und – ändern.
   In der Anzeige erscheint die Einstellung von rechts nach links.

Symbol + = 10 Minuten
Symbol – = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt ein Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00:00. Symbol ◷ berühren. Die Anzeige und der Signalton schalten sich ab.

Die Zeiteinstellung ändern

Das Symbol ◷ berühren und die Garzeit mit den Symbolen von 0 bis 9 oder mit den Symbolen + und – ändern.

Wecker ausschalten

Die Garzeit mit den Symbolen von 0 bis 9 oder mit den Symbolen + und – auf 0 zurücksetzen.

Tipps und Hinweise

Nach einem Stromausfall ist die Zeitprogrammierfunktion nicht mehr aktiv.
Wird das Symbol ⌛ berührt, ohne vorher eine Garzeit eingestellt zu haben, erscheint eine Benachrichtigung im Anzeigefeld.

Betriebsdauerbegrenzung

Wenn die Kochstelle über eine längere Zeit in Betrieb ist und keine Änderungen an den Einstellungen vorgenommen wurden, wird die Betriebsdauerbegrenzung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht länger.
In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F8 und die Restwärmeanzeige H/h.

Durch Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Nun kann die Kochstelle erneut eingestellt werden.

Wann die Ausschaltautomatik aktiviert wird, hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Reinigungsschutzfunktion

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Symbol berühren. In der Anzeige erscheint eine Benachrichtigung. Das Bedienfeld wird ca. 20 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Hinweis

Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit abgeschaltet werden.

Einstellungen

Das Kochfeld verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Einige davon können geändert werden.

Sprache	Englisch* Deutsch Französisch Niederländisch Italienisch Portugiesisch Spanisch Dänisch Schwedisch Norwegisch Finnisch Russisch Polnisch Türkisch Griechisch
Kochstufen	9 17*
Signalton	Aktiv* Aus
Leistungsbegrenzung	von 1000 W bis 9500 W. Bei Erhöhung der Einstellungsstufe erhöht sich die Leistung des Kochfeldes um 500 W.
Kindersicherung	Manuell* Automatisch AUS
Helligkeit	Die Helligkeit der Anzeige kann eingestellt werden.
Uhr	Die Uhrzeit kann programmiert werden.

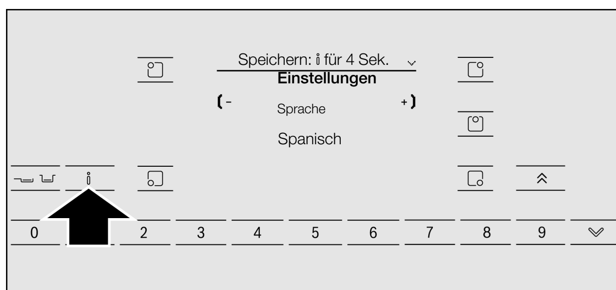
Wecker	Aktiv*. Zum Aktivieren des Weckers einmal die Taste ◷ berühren. Zum Aktivieren der Ausschaltautomatik einer Kochstelle zweimal die Taste ◷ berühren. Aus. Die Ausschaltautomatik einer Kochstelle wird durch einmaliges Berühren der Taste ◷ aktiviert.
Signalton Timer–Ende	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierfunktion: 10 Sek.* 30 Sek. 60 Sek.
Grundeinstellungen	Ja Nein*

* Grundeinstellungen
Zum Speichern einiger Einstellungen ist es nötig, einige Zeit abzuwarten. In der Anzeige erscheint das Symbol ⌛.

Die Einstellungen ändern

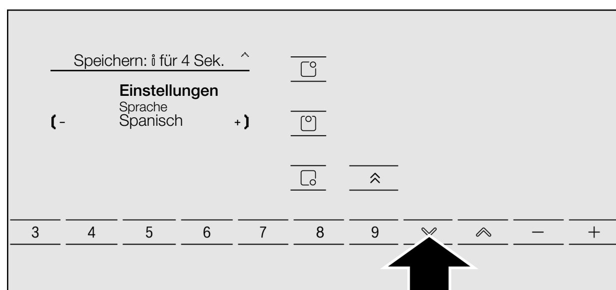
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden 4 Sekunden lang das Symbol ℹ berühren.
   Die erste Einstellung erscheint in eckigen Klammern im Anzeigefeld.

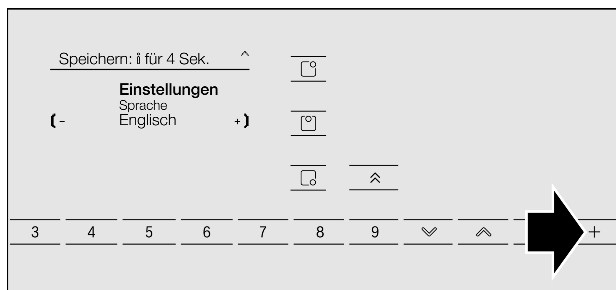


3. Die Symbole + und – berühren, bis die gewünschte Funktion im Anzeigefeld erscheint.

4. Mit der Navigationstaste ⌄ auf die nachfolgende Zeile wechseln.



5. Den gewünschten Wert mit den Symbolen + und – auswählen.



6. Erneut 4 Sekunden lang das Symbol i berühren.

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Funktion ohne Speicherung der Einstellungen beenden

Zum Beenden der Einstellungen das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und die gewünschten Einstellungen erneut auswählen.

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Kochsensoren

Das Sensorfenster am Kochsensor muss immer sauber sein. Entfernen Sie regelmäßig Fettspritzer und Schmutz. Nehmen Sie dazu Wattestäbchen oder ein weiches Tuch mit Spüllauge und Glasreiniger.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie keine:

- Kratzenden Gegenstände wie Scheuerschwämme und Scheuerbürsten.
- Reinigungsmilch.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
Data memory error – See user manual	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Nummer/ d + Nummer/ E + Nummer	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F0/F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige	Störung	Maßnahme
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Table de matières

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.
N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain–marie

Le bain–marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.
En cuisinant des aliments au bain–marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.
Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.
Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après–vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après–vente.

La table de cuisson se coupe

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.
Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.
Attention ! Une distance minimale de
2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après–vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Evitez de faire chauffer à vide les casseroles.
Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l’énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d’énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d’énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.
  En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d’énergie.
  Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d’énergie.
- Faites cuire avec peu d’eau. Vous économiserez de l’énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C’est pourquoi elle présente une série d’avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture ;** en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d’énergie**

- **Plus grand confort et propreté ;** les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité ;** La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques,** c'est–à–dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.
Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.
Récipient fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui–ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera.
Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après–vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande

Surface de commande pour
i pression brève : accéder aux informations
pression longue : accéder aux réglages
Thermocontrol poêle et Thermocontrol casserole

Indications pour
position de chauffe 1–9
operativité 0.0
chaleur résiduelle h/H
fonction booster
fonction programmation de temps

Capteurs de navigation pour
passer d'une ligne à une autre. La ligne sélectionnée apparaîtra entre crochets et sa valeur pourra être modifiée.

Surfaces de commande pour
sélectionner la position de chauffe

Surfaces de commande pour
sélectionner la zone de chauffe–plats

Surface de commande pour
interrupteur principal
sécurité–enfants et protection nettoyage
fonction programmation du temps

Surfaces de commande pour
fonction booster
sélectionner la zone de cuisson

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les zones de cuisson

	Zone de cuisson	Activer et désactiver
○	Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
◎	Zone double	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
◎	Zone triple	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base a les mêmes dimensions que la zone extérieures (◎ ou ◎) que vous souhaitez faire fonctionner.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet “Récipients appropriés”.

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur ꞁh/ꞁH restera éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur ꞁh/ꞁH et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront en alternance.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Éteignez puis allumez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal ⓪.

Pour allumer la plaque de cuisson : appuyez sur le symbole ⓪. L'indicateur situé au–dessus de l'interrupteur principal s'allume.
La plaque est allumée.

Pour éteindre la plaque de cuisson : appuyez sur le symbole ⓪.
La plaque de cuisson est éteinte.
L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Indications

La plaque de cuisson est automatiquement débranchée quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles de 1 à 9 ou avec + et –.

Symbole + = position de chauffe 9
Symbole – = position de chauffe 4

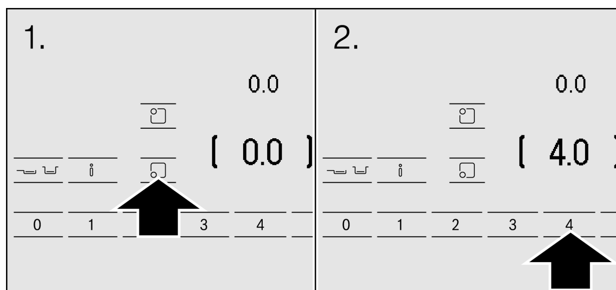
Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe dispose d'un réglage intermédiaire.
Il est indiqué moyennant l'indication **.5**
(par exemple 1.5).

Sélectionner la position de chauffe :

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyez sur le symbole ▢ de la zone de cuisson souhaitée. Si vous appuyez ensuite sur le capteur i, l'indicateur affiche comment sélectionner la position de chauffe.
2. Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles de 1 à 9 ou avec + et –.



Modifier la position de chauffe

Sélectionnez la zone de cuisson puis changez la position de chauffe à l'aide des symboles 1 à 9 ou avec + et –.

Appuyer sur le capteur i affiche la durée d'allumage de la zone de cuisson.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez ensuite sur le symbole de la position de chauffe 0 ou appuyez sur le symbole + ou – jusqu'à atteindre 0

Avertissement

Si un récipient n'a pas été placé sur la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.
Si la zone de cuisson est sélectionnée, l'indicateur affiche un message d'avertissement. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C’est pourquoi il existe des variations.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l’eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d’eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot–au–feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot–au–feu dans autocuiseur	4.-5.	-

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Bifstecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frire pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	

* Cuisson lente sans couvercle

** Sans couvercle

Thermocontrol casserole

Cette fonction permet de cuisiner dans les zones de cuisson arrière.
Elle est adaptée à la cuisson des produits à réchauffer ; dans de l’eau, avec beaucoup d’huile ou de graisses adaptées à la friture.

Remarque

La fonction sonde de cuisson ne doit pas être employée pour rôtir ou frire sans une importante quantité d’huile.

Son fonctionnement est le suivant

Les récipients contenant des aliments chauds dégagent de la chaleur. La sonde de cuisson détecte cette chaleur et la plaque de cuisson régule la température automatiquement.

Conseils pour cuisiner

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d’économiser de l’énergie.
- L’huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La température reste réglée en permanence. Les aliments ne débordent pas lorsque le récipient commence à bouillir, ce qui évite de régler la puissance en permanence.

Casseroles appropriées au système sensoriel de cuisson

La surface des casseroles détectables par sonde doit être telle qu’elle émette bien la chaleur à la sonde. Si les casseroles sont inappropriées la régulation ne fonctionne pas. Les aliments débordent ou brûlent.

Casseroles appropriées

Vous pouvez utiliser des casseroles émaillées appropriées. Le fond de la casserole doit être si grand qu’il couvre complètement le foyer. En cas de casseroles en inox ou en aluminium, utilisez les rubans sensoriels fournis.

Rubans sensoriels

Vous pouvez également vous procurer les rubans sensoriels joints auprès de votre revendeur de fournitures électriques comme accessoire en option. Veuillez indiquer les numéros HEZ : HEZ 390001

Plages de températures

En cuisinant avec le système sensoriel de cuisson, vous ne réglez pas de positions de chauffe mais des températures. Le tableau contient une liste de plages de températures pour les processus de cuisson.

Plage de température	Approprié pour
170–180 ºC	frire
110–120 ºC	cuire avec une cocotte minute
90–100 ºC	cuire, bouillir
80–90 ºC	étuver (cuire à point), faire gonfler
60–70 ºC	décongeler, réchauffer, maintenir au chaud

La plage de température 90-100 ºC suffit pour cuisiner, même si l'eau ne bout pas avec la force habituelle.

Régler la température

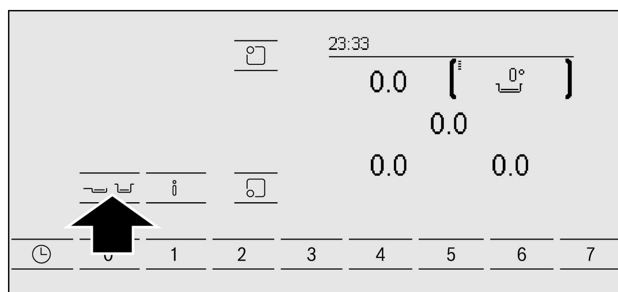
Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude par rapport au niveau de la mer. Si un récipient bout trop fort ou trop faiblement, il est possible de régler la température de cuisson.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

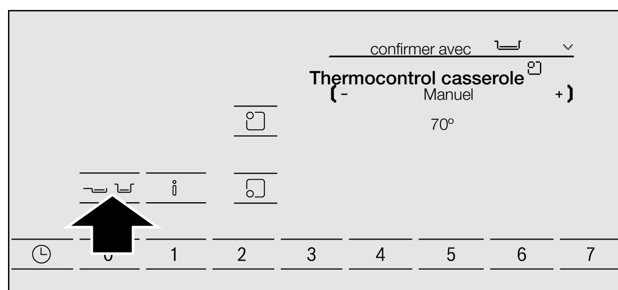
La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Placez les aliments dans le récipient et ajoutez du liquide, il suffit de remplir deux doigts.
2. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson et fermez–le.
3. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. L'indicateur de la zone de cuisson affiche 0.0.

4. Appuyez sur la sonde de cuisson correspondante.
   Le Thermocontrol casserole est activé.
   Si vous appuyez sur le symbole ⌐⊔⊔ avant d'appuyer sur la sonde de cuisson, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.



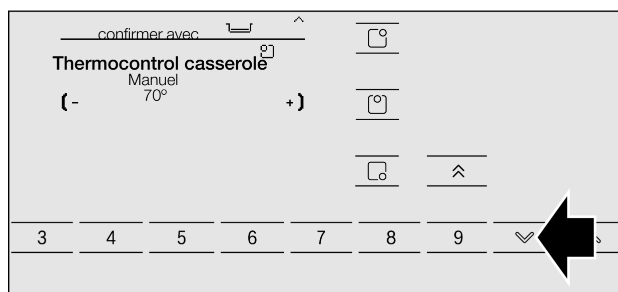
5. Modifiez la température à l'aide des symboles de 1 à 9 ou des symboles + et –. Vous pouvez régler une température entre 60 et 180 °C. Si vous réglez une autre température, un signal retentit et l'entrée sera ignorée.
6. Si vous souhaitez accéder au menu de la fonction, appuyez sur le symbole ⌐⊔⊔.
   Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez l'option Manuel à l'aide des symboles + et –.



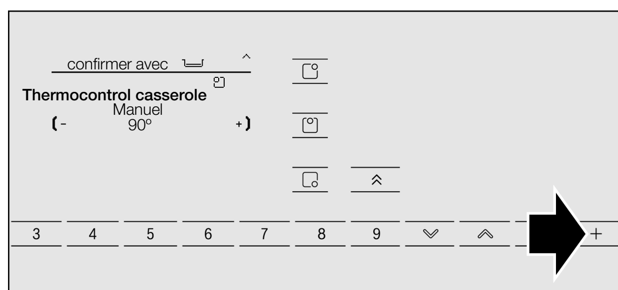
Avertissement

Si vous ne sélectionnez aucun réglage passé un certain laps de temps, le menu se ferme sans mettre en marche la fonction.

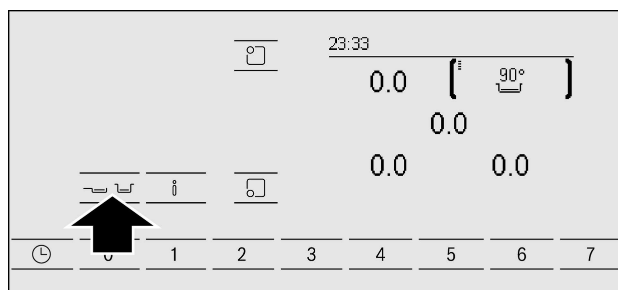
7. Passez à la ligne suivante avec le capteur de navigation ⩔.



8. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des symboles + y –.



9. Activez la fonction en appuyant sur ⌐⊔⊔.
Le ⊔ et la température sélectionnée s'affichent.
La fonction est alors activée.
En appuyant sur le capteur i, il est possible de vérifier si la fonction s'est mise en marche.



Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Alors est émis un signal et le symbole de température s'éteint.

Le Thermocontrol casserole maintient la température du récipient dans la plage de température réglée.

Éteindre le Thermocontrol casserole

Éteignez la zone de cuisson. Couvrez le témoin de cuisson pour ne pas salir la lentille.

Remarque

Les aliments peuvent également être plongés dans le liquide chaud :
Remplissez le récipient de liquide.
Programmez la plaque selon les instructions des points 3 et 4.
Lorsque la température est atteinte et qu'un signal est émis, ajoutez les aliments.



Le cache du témoin de cuisson devient chaud si une zone de cuisson à proximité est allumée.

Tableau des temps de cuisson pour la sonde de cuisson

Le tableau indique la plage de température appropriée pour chaque plat. Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments.

		Plage de température	Temps de cuisson depuis le signal sonore
Soupes	Bouillons de boeuf	95–100 °C	60–90 min.
	Potée	95–100 °C	45–60 min.
	Soupes de légumes	95–100 °C	60–90 min.
Garniture	Pommes de terre	95–100 °C	30–40 min.
	Quenelles/Croquettes de pommes de terre	85–90 °C	30–40 min.
	Pâtes	95–100 °C	7–10 min.
	Polenta	85–90 °C	5–10 min.
	Riz	85–90 °C	25–35 min.
Oeufs	Oeufs cuits (dans de l'eau froide)	95–100 °C	2–8 min.
Poisson	Poisson revenu	85–90 °C	15–20 min.

		Plage de température	Temps de cuisson depuis le signal sonore
Viande	Quenelles	95–100 °C	20–30 min.
	Gnocchi, raviolis	95–100 °C	10–15 min.
	Velouté	95–100 °C	60–90 min.
	Pot–au–feu	95–100 °C	90–120 min.
	Saucisses	85–90 °C	5–10 min.
Légumes	Légumes frais (par ex. brocoli)	95–100 °C	10–20 min.
	Légumes frais (par ex. choux de Bruxelles)	95–100 °C	30–40 min.
	Légumes surgelés : par ex., choux de Bruxelles, haricots plats*	95–100 °C	15–30 min.
	Légumes à la crème, surgelés : par ex. épinards à la crème*	65–70 °C	20–30 min.
Légumes secs	Lentilles, petits pois, pois chiches	95–100 °C	30–60 min.
Desserts	Semoule au lait	85–90 °C	10–15 min.
	Compote	85–90 °C	10–20 min.
	Riz au lait	85–90 °C	35–45 min.
	Flan au chocolat	85–90 °C	3–5 min.
Plats préparés	Conserves, par ex. goulasch	65–70 °C	10–15 min.
	Potages instantanés, par ex. bouillon aux vermicelles	95–100 °C	5–10 min.
	Potages instantanés, par ex. crèmes	85–90 °C	10–15 min.
Boissons	Lait	85–90 °C	
	Vin chaud	65–70 °C	
Plats cuisinés en cocotte minute	Poulet	110–120 °C	20–25 min.
	Riz	110–120 °C	6–8 min.
	Pommes de terre	110–120 °C	10–12 min.
	Potée	110–120 °C	15–20 min.
Fritures**	Viennoiseries, par ex. beignets, Berlinois, fruits en beignets	165–175 °C	Faites frire à feux doux
	Viandes, par ex. morceaux de poulet, quenelles	165–175 °C	
	Légumes, panés ou enrobés	165–175 °C	

* Ajoutez du liquide en suivant les indications du fabricant.

** Observez les conseils de friture

Le contrôle sélectionne de manière automatique la valeur minimum de la plage de température sélectionnée.
La température peut être réglée à l'aide des symboles + et –.

Frire des mets

Ne faites jamais chauffer de la graisse sans la surveiller - risque d'incendie !

Graisse à fritures

Pour des fritures, utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse appropriée, p.ex. graisse végétale. Fractionnez les barres de graisse en petits morceaux. Assurez-vous qu'il y a suffisamment de graisse dans le récipient. Au moins à une hauteur de deux doigts.

Graisse inappropriée

Des mélanges de graisse sont inappropriés, p.ex. mélange d'huile et de graisse ou des types de graisse différents. La graisse chaude peut mousser.

Chauffer la graisse

1. Chauffer la graisse dans le récipient fermé.
   La graisse est chaude, lorsque le signal sonore retentit. Vous pouvez frire les mets.

Frire

Faites toujours frire sans couvercle.

2. Introduire la première portion et la faire frire.
3. Retirer.
   Lorsque le symbole de température est éteinte, la graisse est suffisamment chaude pour la portion suivante.
   S'il est allumé, attendre avant de mettre la portion suivante, jusqu'à ce que le signal retentisse et le symbole de température s'éteigne.
4. Faire frire la portion suivante.

Remarque

En cas de produits surgelés, faites les frire par petites quantités. Sinon, la graisse refroidit trop vite.
Exemple : Frites surgelées : 1,5 l de graisse, env. 150 g de frites par portion.

Cuire en cocotte minute

Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.

Faire chauffer des légumes secs dans la plage de température 95–100 °C. Ecumer et fermer la cocotte minute. Poursuivre la cuisson dans la plage de température 110–120 °C.

Programmes de cuisson

Avec ces programmes de cuisson, vous pourrez préparer les plats suivants :

Plat
Soupes
Garniture
Oeufs
Poisson
Viande
Légumes
Légumes secs
Entremets
Boissons
Cocotte minute
Fritures

Sélectionner le programme de cuisson souhaité

Sélectionnez la zone de cuisson.

1. Placez les aliments dans le récipient et ajoutez du liquide, il suffit de remplir deux doigts.
2. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson et fermez–le.
3. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. L'indicateur de la zone de cuisson affiche 0.0.
4. Appuyez sur la sonde de cuisson correspondante. Le Thermocontrol casserole est activé. Si vous appuyez sur le capteur avant d'appuyer sur la sonde de cuisson, un message d'avertissement s'affichera sur l'indicateur.
5. Appuyez sur le symbole pour accéder au menu. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez l'option Programmes à l'aide des symboles + et –.

6. Passez à la ligne suivante avec le capteur de navigation ∨ et sélectionnez le groupe de plats souhaités à l’aide des symboles + et –.
7. Passez ensuite à la ligne suivante à l’aide de la sonde de navigation ∨ et sélectionnez le groupe de plats souhaité à l’aide des symboles + et –.
8. Activez la fonction en appuyant sur ⌐═╛╘╛.

Le symbole de température reste allumé jusqu’à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit. Le symbole de la température s’éteint et un message d’avertissement s’affiche sur l’indicateur.

Le Thermocontrol casserole maintient la température du récipient dans la plage de température réglée.

Modifier le programme sélectionné

Sélectionnez la zone de cuisson.
Revenez au menu de la fonction à l’aide du symbole ⌐═╛╘╛. Passez ensuite à la ligne suivante à l’aide du capteur de navigation ∨ et sélectionnez le groupe de plats souhaité à l’aide des symboles + et –.

Éteindre le Thermocontrol casserole

Éteignez la zone de cuisson. Couvrez le témoin de cuisson pour ne pas salir la lentille.

Conseils pour cuisiner

Aliments surgelés en bloc

Déposez l’aliment surgelé (par ex. épinards) dans le récipient. Ajoutez du liquide en suivant les indications du producteur. Couvrez le récipient. Sélectionnez la plage de température de 70 °C. Remuez de temps en temps.

Préparer des aliments produisant beaucoup d’eau (par ex. filets de poisson)

Cuisinez avec une faible quantité de liquide, deux doigts suffisent. Couvrez toujours le récipient.

Préparer des aliments produisant des gros bouillons (par ex. pâtes)

Pour les aliments produisant des gros bouillons, couvrez aussi le récipient. Cela permet d’économiser de l’énergie.

Épaissir les plats

Cuisinez les aliments à la température recommandée. Une fois l'épaississement obtenu, laissez l'humidité s'évaporer à 90 ºC.

Aliments, produits de forme irrégulière (par ex. pommes de terre)

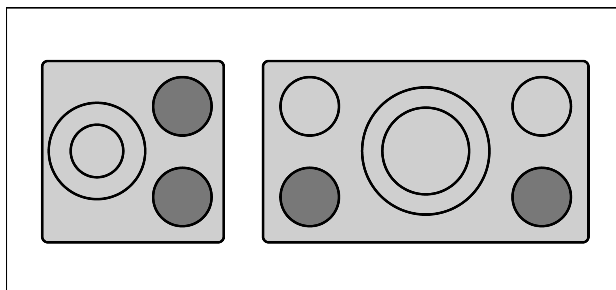
Utilisez d'avantage d'eau la fois suivante.

Aucun signal n'est émis

Fermez toujours le récipient avec un couvercle. Ainsi, le réglage automatique fonctionnera de manière optimale.

Contrôle de la température de l'huile

Cette fonction permet de frire, en réglant automatiquement la température de la poêle. Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont celles situées sur le côté droit ou devant, en fonction du modèle. (Voir Figure)



Avantages de frire

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.

Placez la poêle au milieu sur le foyer. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.

Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections, le régulateur fonctionnera.

Utilisez uniquement de la graisse appropriée aux fritures. En cas de beurre, de margarine, d'huile d'olive ou de saindoux, sélectionnez la position de rôtissage **min**.

Poêles pour le Contrôle de la température de l'huile

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la fonction "Frire". N'utilisez que ce type de poêles. La régulation ne fonctionnerait pas avec d'autres poêles. Les poêles peuvent surchauffer.

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoire en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Indiquez toujours la référence HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 correspondante.

Les poêles sont anti–adhérentes. Il est également possible de frire les aliments dans un peu d'huile.

Les niveaux de température

Niveau de chauffe	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex., délices de pommes de terre, pommes de terre sautées et biftecks peu faits
med	moyenne–haute	p. ex., fritures fines tels que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse–moyenne	p.ex. aliments épais à frire, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex., omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

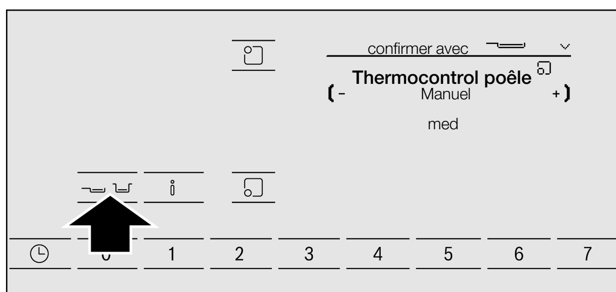
La programmation s’effectue de la façon suivante :

Sélectionnez le niveau de température approprié du tableau.
Placez la poêle dans la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
L’indicateur de la zone de cuisson affiche 0.0

1. Appuyez sur le symbole ⌐⊔.

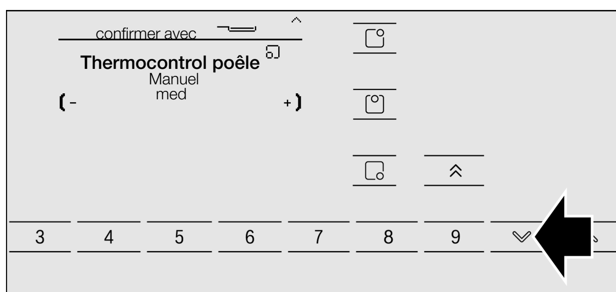


2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez l’option Manuel à l’aide des symboles + et –.

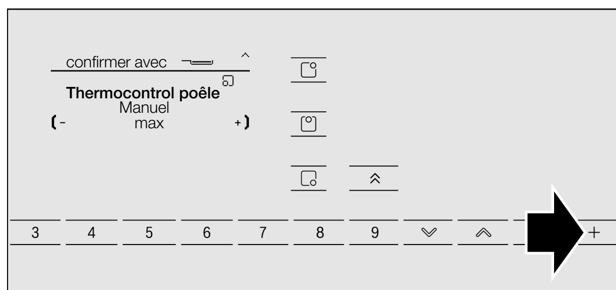
Avertissement

Si vous ne sélectionnez aucun réglage passé un certain laps de temps, le menu se ferme sans mettre en marche la fonction.

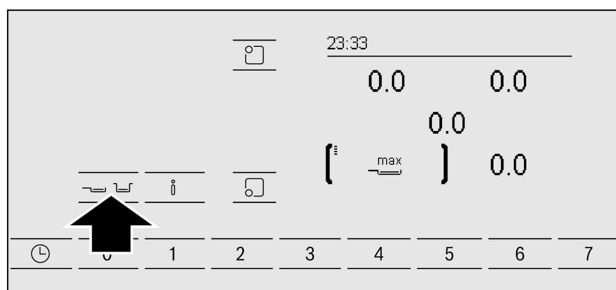
3. Passez à la ligne suivante avec le capteur de navigation ⩔.



4. Sélectionnez le niveau de température souhaité à l’aide des symboles + et –.



5. Activez la fonction en appuyant sur le symbole . Le symbole s’affiche, ainsi que le niveau de puissance sélectionné.
Le contrôle de la température de l’huile est normalement activé.
En appuyant sur le capteur i, il est possible de vérifier si la fonction s’est mise en marche.



Le symbole de température reste allumé jusqu’à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit. Le symbole de la température s’éteint et un message d’avertissement s’affiche sur l’indicateur.

Modifier la température sélectionnée

Sélectionnez la zone. Modifiez ensuite la température en appuyant sur les capteurs + et –. Il est également possible de modifier la température en revenant au menu de la fonction :
Appuyez sur le symbole . Passez ensuite à la ligne suivante à l’aide du capteur de navigation ∨ et sélectionnez le niveau de température souhaité à l’aide des symboles + et –.

6. Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Quitter la fonction prématurément

Revenez au menu de la fonction à l'aide du symbole ⌐⊔⊔⌐. Sélectionnez ensuite l'option Quitter à l'aide des symboles + et –.
Vous pouvez également quitter la fonction en appuyant sur le capteur 0 ou en appuyant sur les capteurs + et – jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson souhaitée affiche 0.0

Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viande	Escalope, nature ou panée	med	6-10 min
	Filet	med	6-10 min
	Côtelette	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Steaks, saignants (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Steaks, médium ou bien cuits (3 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	low	10-20 min
	Saucisses, ébouillantées ou crues	low	8-20 min
	Hamburger / palets de viande hachée	low	6-30 min
	Pâté de viande hachée et de foie	min	6-9 min
	Viande émincée, Gyros	med	7-12 min
	Viande hachée	med	6-10 min
	Lard	min	5-8 min

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Poisson	Poisson, frit	low	10-20 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10-20 min
	Crevettes, gambas	med	4-8 min
Plats aux oeufs	Crêpe épaisse	med	cuire en continu
	Omelettes	min	cuire en continu
	Oeuf au plat	min / med	2-6 min
	Oeuf brouillé	min	2-4 min
	Galette épaisse sucrée « Kaiserschmarrn »	low	10-15 min
	Pain perdu / French Toast	low	cuire en continu
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	low	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	cuire en continu
	Pommes de terre, glacées	med	10-15 min
Légumes	Ail / oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min
	Champignons	med	10-15 min
	Légumes glacés	med	6-10 min
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Blanc de volaille	min	10-30 min
	Nuggets	med	10-15 min
	Gyros, Kebab	med	10-15 min
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min
	Frites	med / max	4-6 min
	Poêlées / Légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux	low	10-30 min
	Camembert / Fromage	low	10-15 min
Divers	Camembert / Fromage	low	7-10 min
	Plats cuisinés secs avec adjonction d'eau p.ex. poêlée de pâtes	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Griller des amandes/ noix/ pignons*	min	3-7 min

* Mettre dans la poêle froide

Programmes pour frire

Utilisez uniquement ces programmes avec les poêles recommandées pour contrôler la température de l'huile.

Ces programmes permettent de préparer les plats suivants :

Plat
Viande
Poisson
Plats aux oeufs
Pommes de terre
Légumes
Produits surgelés
Divers

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionnez la zone de cuisson.
L'indicateur de la zone de cuisson affiche 0.0

1. Appuyez sur le symbole ⌐⊟⌐.
2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez l'option Programmes à l'aide des symboles + et –.
3. Passez à la ligne suivante avec le capteur de navigation ⋁ et sélectionnez le groupe de plats souhaités à l'aide des symboles + et –.
4. Passez ensuite à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation ⋁ et sélectionnez le groupe de plats souhaité à l'aide des symboles + et –.
5. Activez la fonction en appuyant sur ⌐⊟⌐.

Le programme est alors sélectionné.

Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit. Le symbole de la température s'éteint et un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Modifier le programme sélectionné

Sélectionnez la zone de cuisson.
Revenez au menu de la fonction à l'aide du symbole ⌐‿‿⌙⌙. Passez ensuite à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation ∨ et sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide des symboles + et –.

Quitter la fonction prématurément

Revenez au menu de la fonction à l'aide du symbole ⌐‿‿⌙⌙. Sélectionnez ensuite l'option Quitter à l'aide des capteurs + et –.
Vous pouvez également quitter la fonction en appuyant sur le capteur 0 ou en appuyant sur les capteurs + et – jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson souhaitée affiche 0.0

Sécurité–enfants

La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Connexion : appuyez sur le symbole ✋⊶ pendant 4 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

En appuyant sur une surface de commande lorsque la sécurité est activée, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Déconnexion : appuyez sur le symbole ✋⊶ pendant 4 secondes. La sécurité–enfants exceptionnelle se désactive.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité–enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est déconnectée.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Reportez–vous au chapitre “Réglages”.

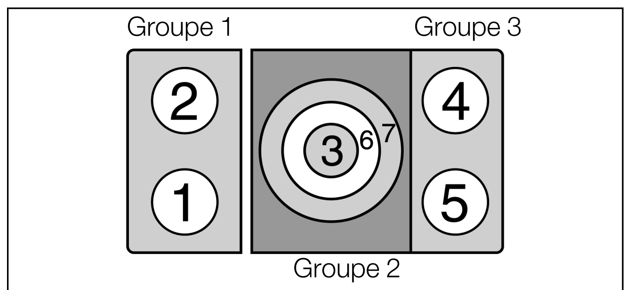
Fonction booster

Grâce à la fonction booster, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu’en utilisant la position de chauffe 9.

Limitations d’utilisation

Cette fonction est disponible dans toutes les zones de cuisson, tant que l’autre zone de cuisson du même groupe n’est pas en fonctionnement. (Voir Figure). Autrement, les indications ⩓ et 9.0 se mettront à clignoter sur l’indicateur de la zone de cuisson sélectionnée puis la position sera automatiquement réglée sur 9.0.

Dans le groupe 2, la fonction booster peut être activée simultanément dans toutes les zones de cuisson. (Voir Image)



L'activation s'effectue de la manière suivante.

Suivez les étapes suivantes :

1. Allumez la plaque puis sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur le symbole ▢ correspondant.
2. Appuyez sur le symbole ⩓**.** La fonction est alors activée.

La désactivation s'effectue de la manière suivante.

Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole ▢ correspondant puis rappuyez sur le symbole ⩓. La fonction est alors désactivée.



Dans certaines circonstances, la fonction booster peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques situés à l'intérieur de la plaque.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

– un foyer doit s'éteindre automatiquement

– comme réveil de cuisine

Éteindre automatiquement une zone de cuisson

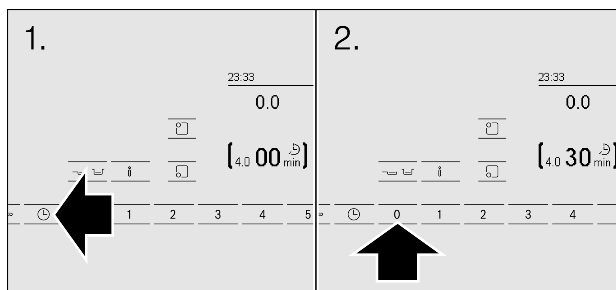
La programmation s'effectue de la façon suivante :

Introduisez la durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.
La plaque de cuisson doit être allumée.
Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée.

1. Appuyez deux fois sur le symbole ◷.
   Les indicateurs **0.0**, **min** et ◷ s'allument sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.
   En appuyant sur le capteur ℹ, l'indicateur affiche comment sélectionner la durée.

2. Dans les 10 secondes suivantes, programmez le temps à l'aide des symboles de 0 à 9 ou avec les symboles + et –. Appuyez ensuite sur le symbole ◷ pour activer la fonction.

Symbole + = 30 minutes
Symbole – = 10 minutes



Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

L'indicateur affiche le temps de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson est déconnectée. Un signal sonore retentit.
Sur la zone de cuisson s'affiche 0.0 et l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 00 pendant 10 secondes.
En appuyant sur le symbole ◷, les voyants s'éteignent et le signal sonore s'interrompt.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez à deux reprises sur le symbole ◷. Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles de 0 à 9 ou avec + et –.

Éteindre la déconnexion automatique

Programmez–la à zéro à l'aide du symbole 0 ou en appuyant sur le symbole – jusqu'à ce que 00 apparaisse.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le Thermocontrol casserole

En cuisinant avec le Thermocontrol casserole, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois atteinte la température dans la zone sélectionnée.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson grâce au Thermocontrol poêle

En cuisinant avec le Thermocontrol poêle, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois atteinte la température dans la zone sélectionnée.

Conseils et avertissements

Sélectionner une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.
Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.
En appuyant sur le symbole ⫯ sans avoir programmé de temps, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Minuteur

Le minuteur permet de programmer un temps de cuisson de 99 minutes maximum. Elle ne dépend pas des autres réglages.

La programmation s'effectue de la façon suivante

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyez sur le symbole ◷, l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche 🔔, 00:00, **min** et **sec.**
2. Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles de 0 à 9 ou avec + et –. Sur l'indicateur, le réglage est saisi de droite à gauche.

Symbole + = 10 minutes
Symbole – = 5 minutes

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit. L'indicateur de la fonction de programmation du temps affiche 00:00. Appuyez sur le symbole ◷. Les indicateurs s'éteignent et le signal sonore prend fin.

Corriger le temps

Appuyez sur le symbole ◷ et modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles de 0 à 9 ou avec les symboles + et –.

Éteindre le minuteur

Programmez–la sur 0 à l'aide des symboles de 0 à 9 ou avec + et –.

Conseils et avertissements

Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.
En appuyant sur le symbole 🌡 sans avoir programmé de temps, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Limitation du temps

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et si aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.
Sur l'indicateur de la zone de cuisson,s'affichent de manière clignotante et alternée FB et l'indicateur de chaleur résiduelle 🌡H/🌡h.

En appuyant sur n'importe quel symbole , l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.
Quand la limitation automatique s'active, celle–ci dépend de la position de chauffe sélectionnée
(de 1 à 10 heures).

Sécurité de nettoyage

Si le bandeau de commande est nettoyé alors que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent s'en trouver modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson est équipée d'une fonction de protection lors du nettoyage.
Appuyez sur le symbole ✋⊶. L'indicateur affiche un message d'avertissement. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 20 secondes environ. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque

Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible de débrancher la plaque de cuisson quand vous le souhaitez.

Réglages

La plaque de cuisson comporte différents réglages. Certains peuvent être modifiés.

Langue	Anglais* Allemand Français Néerlandais Italien Portugais Espagnol Danois Suédois Norvégien Finlandais Russe Polonais Turc Grec
Positions de chauffe	9 17*
Signal sonore	On* Off
Limite de puissance	de 1000 W à 9500 W. En augmentant le niveau de réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.
Sécurité–enfants	Manuelle* Automatique Off
Luminosité	Il est possible de régler la luminosité de l'indicateur.
Horloge	Il est possible de régler l'heure.

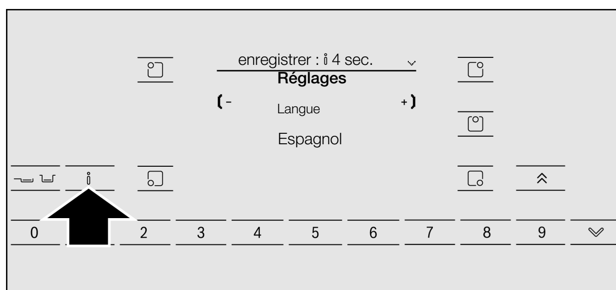
Minuteur	On*. Pour activer le minuteur, appuyez une fois sur le capteur ◷. Pour activer la déconnexion automatique d'une zone de cuisson, appuyez deux fois sur le capteur ◷. Off. La déconnexion automatique d'une zone de cuisson sera activée en appuyant une fois sur le capteur ◷.
Signal sonore Fin minuterie	Durée du signal sonore de la fonction programmmation du temps : 10 sec* 30 sec 60 sec
Réglages par défaut	Oui Non*

* Réglages de base
Patientez quelques instants pour conserver certains réglages. L'indicateur affiche le symbole ⌛.

Modifier les réglages

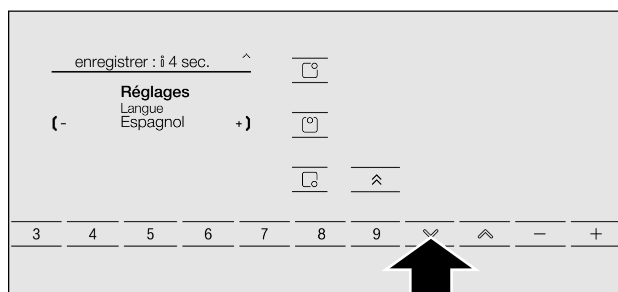
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la plaque de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole ı̊ pendant 4 secondes.
   L'indicateur affiche le premier réglage entre crochets.

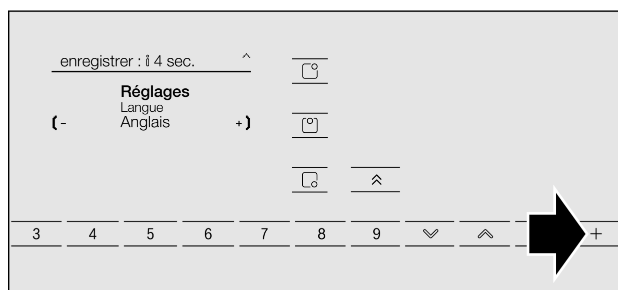


3. Appuyez sur les symboles + et – jusqu'à ce que l'indicateur affiche la fonction souhaitée.

4. Passez à la ligne suivante avec le capteur de navigation ∨.



5. Sélectionnez la valeur souhaitée à l'aide des symboles + et –.



6. Rappuyez sur le symbole ℹ pendant 4 secondes.

Les réglages auront été conservés correctement.

Quitter la fonction sans conserver les réglages

Pour quitter les réglages, éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal et resélectionnez les réglages souhaités.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérés brûlent.
Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Sondes de cuisson

La fenêtre de la sonde de cuisson doit toujours être propre. Enlevez régulièrement les projections de graisse et les salissures. Utilisez à cet effet des cotons-tiges ou un chiffon doux avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et du nettoyeur pour vitres.

Produits nettoyants inappropriés

N'utilisez pas de :

- objets grattant tels que des éponges à dos récurant ou des brosses à poils durs ;
- lait de nettoyage.

Data memory error – See user manual	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Prévenez le service après–vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
Er + numéro/ d + numéro/ E + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez–la. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
F0/F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez–la. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.

F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après–vente.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez–vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez–la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci–après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks– en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.
Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!
Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.
Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain–marie

Met au bain–marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone.
Voorkom bij het koken au bain–marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.
Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.
Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet	Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.
De kookplaat gaat uit	Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.
Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat	Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.
Onderhoud van de koelventilator	Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling . Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.
Onjuist uitgevoerde reparaties	Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.
Aansluitkabel	Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst. Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.



Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit.
Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies.
  Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**

- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken.** Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken.
Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich"–pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie "automatische uitschakeling" geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

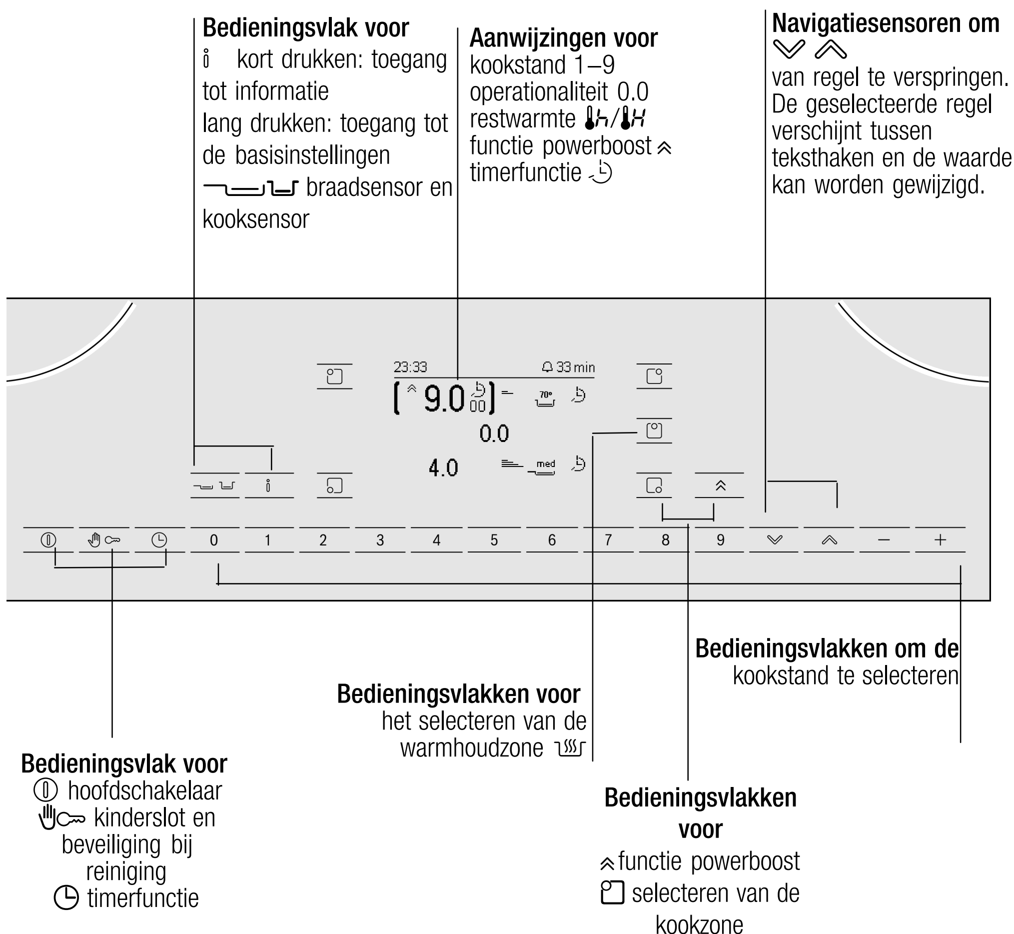
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

N.B.

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog.
Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Kookzones

	Kookzone	Activeren en deactiveren
○	Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
◎	Dubbele zone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.
◎	Driedubbele zone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone (◎ of ◎) die in werking gesteld wordt.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf “Geschikte pannen”.

Restwarmte–indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte–indicator in elke kookzone die aanduidt welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uit staat blijft de indicator h/H branden zolang de kookzone warm is.

Als de pan wordt weggenomen voordat de kookzone is uitgezet, verschijnen beurtelings de indicator h/H en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Aan– en uitzetten van de kookplaat

De kookplaat in– en uitschakelen met de hoofdschakelaar ⓘ.

Om de kookplaat aan te zetten: raak het symbool ⓘ aan. De indicator boven de hoofdschakelaar gaat branden.
De kookplaat staat aan.

Om de kookplaat uit te zetten: raak het symbool ⓘ aan.
De kookplaat is uitgeschakeld.
De restwarmte–indicator blijft oplichten tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden lang uit zijn.

De kookzone afstellen

Selecteer de gewenste kookstand met de symbolen 1 t/m 9 of met de symbolen + en –.

Symbool + = kookstand 9
Symbool – = kookstand 4

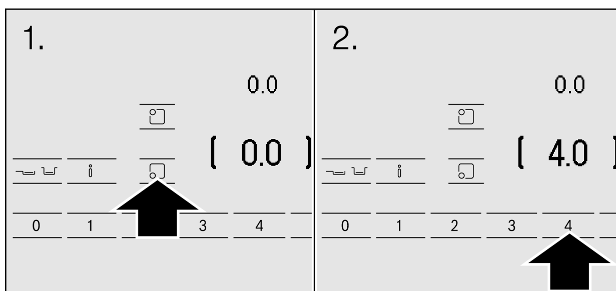
Kookstand 1 = minimaal vermogen
Kookstand 9 = maximaal vermogen

Elke kookstand beschikt over een tussenliggende afstelling.
Deze is aangeduid met de indicatie .5
(bijvoorbeeld 1.5).

Selecteren van de kookstand:

De kookplaat moet aan staan.

1. Raak het symbool ⬚ van de gewenste kookzone aan. Als u vervolgens de sensor ỉ aanraakt, verschijnt op de visuele indicator hoe de kookstand moet worden geselecteerd.
2. Selecteer vervolgens de gewenste kookstand met de symbolen 1 t/m 9 of met de symbolen + en –.



De kookstand wijzigen

Selecteer de kookzone en wijzig de kookstand met de symbolen 1 t/m 9 of met de symbolen + en –.

Door de sensor ỉ aan te raken kan men zien hoe lang de kookzone reeds aan staat.

De kookzone uitzetten

Selecteer de kookzone. Raak vervolgens het symbool van de kookstand 0 aan of raak de symbolen + en – aan tot u bij 0.0 komt

Waarschuwing

Als er geen pan op de inductiekookzone wordt gezet, gaat de kookstand knipperen.
Als de kookzone geselecteerd is, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator. Na een tijdje gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de etenswaren. Daardoor kan de bereidingstijd variëren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladelaag, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Verwarmen en warmhouden		
Maaltijdsoep (bijv linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes verwarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min
Gaarstoven, op een laag vuur koken		
Gehaktballen met aardappelen	4.-5.*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2	3-6 min
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	2-3	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerechten, soep	3.-4.	15-60 min
Groente	2.-3.	10-20 min
Diepvriesgroente	3.-4.	7-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4.-5.	-

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min
Braden		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min
Kotelet, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Kippenborst (2 cm dik))	5-6	10-20 min
Kippenborst diepvries	5-6	10-30 min
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6	8-20 min
Gepaneerde vis en visfilets	6-7	8-20 min
Gepaneerde diepvriesvis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Gamba's en steurgarnalen	7-8	4-10 min
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7	6-10 min
Pannenkoeken	6-7	een voor een bakken
Omelet	3.-4.	een voor een bakken
Gebakken eieren	5-6	3-6 min
Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9	een portie tegelijk bakken
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7	
Gepaneerde vis of vis in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bijvoorbeeld champignons	6-7	
Banket, bijvoorbeeld beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Zachtjes koken zonder deksel

** Zonder deksel

Kooksensor

Met deze functie kunt u koken op de achterste kookzones.
Het is geschikt voor het verhitten van voedsel; in water of in veel olie of vetten die geschikt zijn voor frituren.

N.B.

De functie kooksensor mag niet worden gebruikt om te braden of te bakken in weinig olie.

Zo werkt het

Pannen die heet voedsel bevatten geven warmte af. De kooksensor detecteert deze warmte en de kookplaat stelt automatisch de temperatuur af.

Kooktips

- De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard.
- De olie en het vet raken niet oververhit.
- De temperatuur is op ieder moment afgesteld. Het voorkomt dat het voedsel overkookt en u hoeft het vermogen niet steeds bij te stellen.

Pannen voor de kooksensor

Sensorkookpannen moeten een oppervlak hebben dat de warmte bijzonder goed aan de sensor afgeeft. Gebruikt u de verkeerde pannen, dan functioneert het systeem niet. Het eten kookt over of brandt aan.

Geschikte pannen

U kunt ook geschikte emaillen pannen gebruiken.
De bodem van de kookpan moet zo groot zijn dat de kookzone volledig bedekt wordt. Bij roestvrijstalen en aluminiumpannen gebruikt u de meegeleverde sensorbanden.

Sensorbanden

De bijbehorende sensorbanden kunt u ook als extra toebehoren krijgen bij speciale elektriciteitswinkels. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op:
HEZ 390001

Temperatuur–bereiken

Bij het koken met de kooksensor stelt u geen standen in maar temperaturen. In de tabel zijn de temperatuur-bereiken voor het garen vermeld.

Temperatuur–bereik	Geschikt voor
170–180 ºC	frituren
110–120 ºC	koken met de snelkookpan
90–100 ºC	koken, aan de kook brengen
80–90 ºC	gaarstoven, weken
60–70 ºC	ontdooien, verhitten, warmhouden

Het temperatuurbereik 90-100 ºC is voldoende om te koken, ook al kookt het water niet zo sterk als gewoonlijk.

Afstellen van de temperatuur

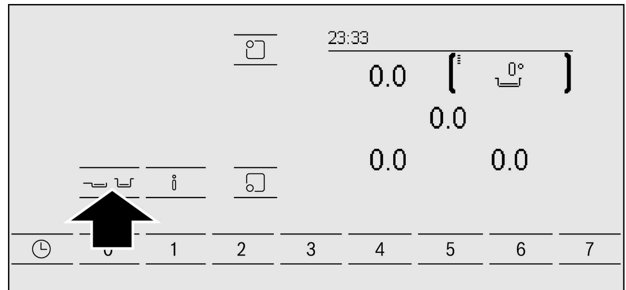
Het kookpunt van het water is afhankelijk van de hoogte in verhouding tot de zeespiegel. Als een gerecht te hard of te zacht kookt, kan de temperatuur worden bijgesteld.

Zo wordt dit geprogrammeerd

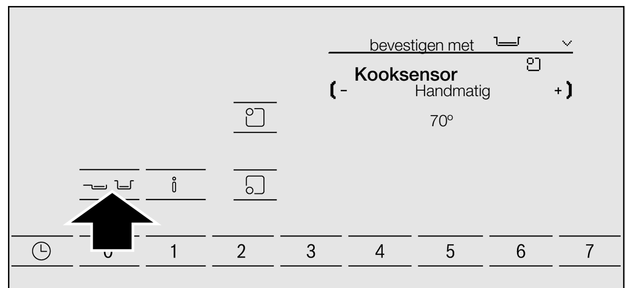
De kookplaat moet aan staan.

1. Leg het voedsel in de pan en voeg vloeistof toe, twee vingers dik is voldoende.
2. Zet de pan midden op de kookzone en doe het deksel erop.
3. Selecteer de gewenste kookzone.
   Op de visuele indicator van de kookzone verschijnt 0.0

4. Druk op de overeenkomstige kooksensor.
De Kooksensor wordt geactiveerd.
Als men het symbool ¬⊔⊔ aanraakt alvorens op de kooksensor te drukken, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator.



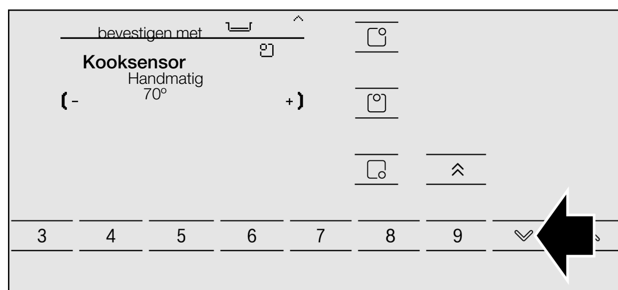
5. Wijzig de temperatuur met de symbolen 1 t/m 9 of met de symbolen + en –. U kunt een temperatuur tussen 60 en 180 ºC instellen. Wanneer u een andere temperatuur instelt, klinkt er een signaal en de invoer wordt genegeerd.
6. Wilt u naar het menu van de functie, raak dan het symbool ¬⊔⊔ aan.
Selecteer binnen de volgende 10 seconden de optie Handmatig met de symbolen + en –.



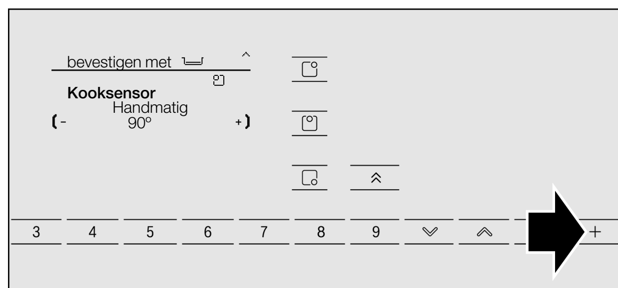
Waarschuwing

Indien u geen instelling selecteert, wordt het menu na een bepaalde tijd afgesloten zonder dat de functie in werking treedt.

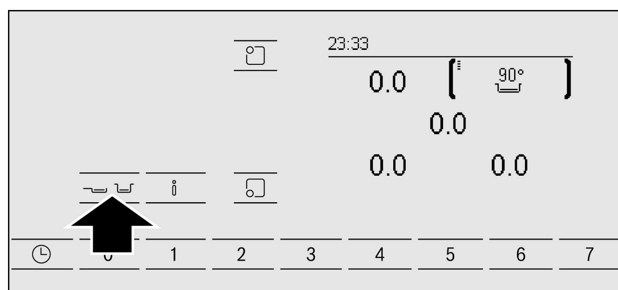
7. Ga naar de volgende regel met de navigatiesensor ⌄.



8. Selecteer de gewenste temperatuur met de symbolen + en –.



9. Activeer de functie door ⌐⌐ aan te raken. Het symbool ⌐ en de geselecteerde temperatuur verschijnen.
De functie is nu geactiveerd.
Door de sensor i aan te raken kan men controleren of de functie in werking is gegaan.



Het temperatuursymbool blijft branden totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Dan hoort u een akoestisch signaal en gaat het temperatuursymbool uit.

De Kooksensor behoudt de temperatuur van de pan binnen het ingestelde temperatuurbereik.

Uitzetten van de Kooksensor

Zet de kookzone uit. Bedek de kooksensor zodat de lens niet vuil wordt.

N.B.

Het voedsel kan ook samen met de warme vloeistof in de pan worden gedaan:
Vul de pan met alleen vloeistof.
Programmeer de kookplaat op de manier die is omschreven in de punten
3 en 4.
Als de temperatuur is bereikt en er een signaal klinkt, kan het voedsel worden toegevoegd.



De afdekking van de kooksensor wordt warm als een nabijgelegen kookzone aanstaat.

Tabel met bereidingstijden voor de kooksensor

De tabel vermeldt het geschikte temperatuurbereik voor ieder gerecht. De bereidingstijd is afhankelijk van het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel.

		Temperatuur–bereik	Bereidingstijd vanaf het geluidssignaal
Soepen	Vleesbouillon	95–100 ºC	60–90 min.
	Eenpansgerecht	95–100 ºC	45–60 min.
	Groentesoep	95–100 ºC	60–90 min.
Bijgerechten	Aardappels	95–100 ºC	30–40 min.
	Gehaktballen/aardappelballetjes	85–90 ºC	30–40 min.
	Pasta	95–100 ºC	7–10 min.
	Polenta	85–90 ºC	5–10 min.
	Rijst	85–90 ºC	25–35 min.
Eieren	Gekookte eieren (in koud water)	95–100 ºC	2–8 min.

		Temperatuur–bereik	Bereidingstijd vanaf het geluidssignaal
Vis	Gesauteerde vis	85–90 ºC	15–20 min.
Vlees	Gehaktballen	95–100 ºC	20–30 min.
	Gevulde pastakussentjes, ravioli	95–100 ºC	10–15 min.
	Consommé	95–100 ºC	60–90 min.
	Gekookt rundvlees	95–100 ºC	90–120 min.
	Worstjes	85–90 ºC	5–10 min.
Groente	Verse groente, zoals broccoli	95–100 ºC	10–20 min.
	Verse groente, zoals spruitjes	95–100 ºC	30–40 min.
	Diepvriesgroente, zoals: bv. spruitjes, bonen*	95–100 ºC	15–30 min.
	Diepvriesgroente à la crème: bijv. spinazie à la crème*	65–70 ºC	20–30 min.
Peulvruchten	Linzen, erwten, kikkererwten	95–100 ºC	30–60 min.
Zoete gerechten	Griesmeelpap	85–90 ºC	10–15 min.
	Compote	85–90 ºC	10–20 min.
	Rijstepap	85–90 ºC	35–45 min.
	Chocoladepudding	85–90 ºC	3–5 min.
Kant–en–klaarmaaltijden	Conservenblik, bv. goulashsoep	65–70 ºC	10–15 min.
	Instantsoepen, bv. vermicellisoep	95–100 ºC	5–10 min.
	Instantsoepen, bv. gebonden soepen	85–90 ºC	10–15 min.
Dranken	Melk	85–90 ºC	
	Glühwein	65–70 ºC	
Gerechten bereid in de snelkookpan	Kip	110–120 ºC	20–25 min.
	Rijst	110–120 ºC	6–8 min.
	Aardappels	110–120 ºC	10–12 min.
	Eenpansgerecht	110–120 ºC	15–20 min.
Gefrituurde gerechten**	Zoete bakkerswaren, bv. oliebollen, berlinerbollen, in beslag gedoopt fruit	165–175 ºC	frituren op een zacht vuurtje
	Vlees, bv. stukken kip, gehaktballen	165–175 ºC	
	Groente, gepaneerd of in beslag gedoopt	165–175 ºC	

* Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

** Neem de tips voor frituren in acht

De controle selecteert automatisch de minimumwaarde van het geselecteerde temperatuurbereik. De temperatuur kan worden ingesteld met de symbolen + en –.

Gerechten frituren

Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven - brandgevaar!

Frituurvet

Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren, bijv. plantaardig vet.
Breek de vetreepjes in kleine stukjes. Zorg ervoor dat er genoeg vet of olie in de pan zit. Min. inhoud 2 vingers breed.

Ongeschikt vet

Ongeschikt zijn vetmengsels, bijv. olie met vet of verschillende soorten vet. Het hete vet kan schuimen.

Vet verwarmen

1. Vet in de gesloten pan verwarmen. Wanneer het signaal klinkt is het vet heet. U kunt de gerechten frituren.

Frituren

Frituur altijd zonder deksel.

2. Eerste portie in de pan doen en frituren.
3. Uit de pan nemen.
   Wanneer het temperatuursymbool niet verlicht is, is het vet heet genoeg voor de volgende portie.
   Is het verlicht, wacht dan met de volgende portie tot het signaal klinkt en het temperatuursymbool verdwijnt.
4. Volgende portie frituren.

N.B.

Diepvriesproducten in kleine porties frituren. Het vet koelt anders te snel af. Voorbeeld: voorgebakken patates frites: 1,5 l vet, per portie ca. 150 g patates frites.

Koken in de snelkookpan

Vloeistof toevoegen volgens de opgaven van de fabrikant

Peulvruchten in het temperatuurbereik 95–100 ºC aan de kook brengen. Het schuim eraf scheppen en de snelkookpan afsluiten. In het temperatuurbereik 110–120 ºC verder koken.

Kookprogrammas

Met de kookprogramma's kunnen de volgende groepen gerechten worden bereid:

Gerecht
Soepen
Bijgerechten
Eieren
Vis
Vlees
Groente
Peulvruchten
Zoete desserts
Dranken
Snelkookpan
Gefrituurd

Selecteer het gewenste kookprogramma

Selecteer de kookzone.

1. Leg het voedsel in de pan en voeg vloeistof toe, twee vingers dik is voldoende.
2. Zet de pan midden op de kookzone en doe het deksel erop.
3. Selecteer de gewenste kookzone.
   Op de visuele indicator van de kookzone verschijnt 0.0
4. Druk op de overeenkomstige kooksensor.
   De Kooksensor wordt geactiveerd.
   Als men het symbool aanraakt alvorens op de kooksensor te drukken, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator.
5. Raak het symbool aan voor toegang tot het menu.
   Selecteer binnen de volgende 10 seconden de optie Programma's met de symbolen + en –.

6. Ga met de navigatiesensor ⩔ naar de volgende regel en selecteer de gewenste groep gerechten met de symbolen + en –.
7. Ga vervolgens met de navigatiesensor ⩔ naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en –.
8. Activeer de functie door ⌐⌴⌴ aan te raken.

Het temperatuursymbool blijft aan totdat de gewenste temperatuur wordt bereikt. Vervolgens klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit en op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht.

De Kooksensor behoudt de temperatuur van de pan binnen het ingestelde temperatuurbereik.

Wijzigen van het geselecteerde programma

Selecteer de kookzone.
Ga terug naar het menu van de functie met het symbool ⌐⌴⌴. Ga vervolgens met de navigatiesensor ⩔ naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en –.

Uitzetten van de Kooksensor

Zet de kookzone uit. Bedek de kooksensor zodat de lens niet vuil wordt.

Tips voor het koken

Diepvrieslevensmiddelen in blok

Leg het diepvriesproduct, zoals spinazie, in de pan. Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Doe de deksel op de pan. Selecteer een temperatuurbereik van 70 ºC. Roer af en toe om.

Bereiden van voedsel dat veel water afscheidt (bv. visfilet)

Kook met weinig vloeistof, een laagje van twee vingers dik is voldoende. Doe altijd de deksel op de pan.

Bereiden van voedsel dat veel schuim produceert (bv. pasta)

Doe ook bij het bereiden van voedsel dat veel schuim produceert de deksel op de pan. Op die manier wordt energie bespaard.

Indikken van voedsel

Kook het voedsel op de aanbevolen temperatuur. Als het ingedikt is, laat dan op 90 ºC het vocht verdampen.

Het voedsel, zoals aardappelen, is op onregelmatige wijze gekookt

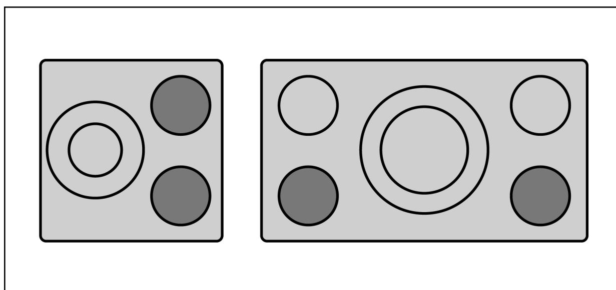
Gebruik de volgende keer meer vloeistof.

Er klinkt geen signaal

Doe altijd een deksel op de pan. Op die manier werkt de automatische regeling optimaal.

Braadsensor

Met deze functie kunt u bakken terwijl de temperatuur van de koekenpan automatisch wordt geregeld. De kookzones die met deze functie zijn uitgerust bevinden zich aan de zijkant rechts, of vooraan, afhankelijk van het model. (zie afbeelding)



Voordelen bij het frituren

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard.
De olie en het vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.

Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.

Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.

Gebruik alleen vet dat geschikt om te bakken en braden. Voor boter, margarine, olijfolie of varkensreuzel kiest u de braadstand **min.**

Koekenpannen voor de Braadsensor

Er zijn koekenpannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Gebruik uitsluitend deze koekenpannen. Met andere koekenpannen werkt de regeling niet. De koekenpannen kunnen oververhit raken.

Deze koekenpannen kunnen later worden aangeschaft, als extra accessoire, bij speciaalzaken of onze technische dienst. Vermeld altijd de bijbehorende referentie HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230.

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om etenswaren te frituren in weinig olie.

De temperatuurniveaus

Vermogens–stand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelkroketjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken biefstuk.
med	middelhoog–hoog	bijv. ”fijne” bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag–middelhoog	bijv. dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes, vis.
min	laag	bijv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine.

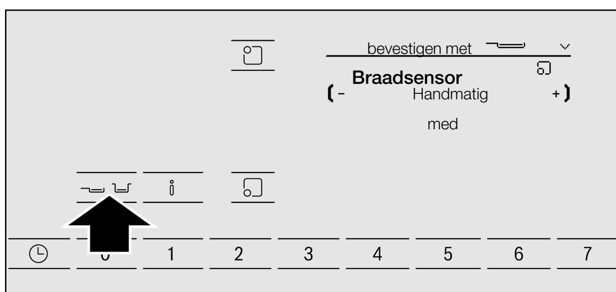
Zo wordt dit geprogrammeerd

Kies uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

De kookplaat moet aan staan.

Selecteer de gewenste kookzone.
Op de visuele indicator van de kookzone verschijnt 0.0

1. Raak het symbool ⌐═╯╰═╯ aan.

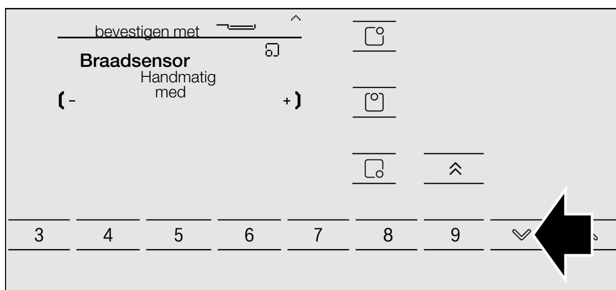


2. Selecteer binnen de volgende 10 seconden de optie Handmatig met de symbolen + en –.

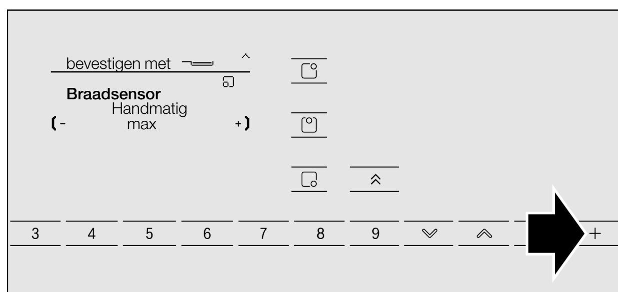
Waarschuwing

Indien u geen instelling selecteert, wordt het menu na een bepaalde tijd afgesloten zonder dat de functie in werking treedt.

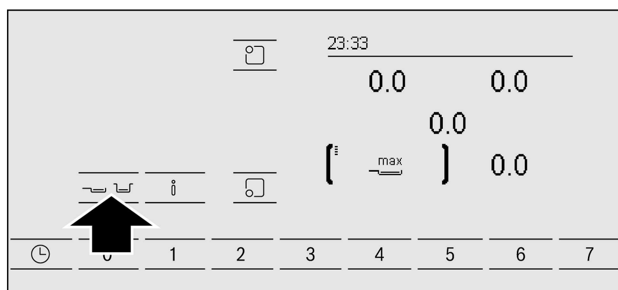
3. Ga naar de volgende regel met de navigatiesensor ∨.



4. Selecteer het gewenste temperatuurniveau met de symbolen + en –.



5. Activeer de functie door het symbool ⌐⌙ aan te raken. Het symbool ⌐ en de geselecteerde kookstand verschijnen.
De Braadsensor is geactiveerd.
Door de sensor i aan te raken kan men controleren of de functie in werking is gegaan.



Het temperatuursymbool blijft aan totdat de baktemperatuur wordt bereikt. Vervolgens klinkt er een signaal. Het symbool van de temperatuur gaat uit en op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht.

Wijzigen van de geselecteerde temperatuur

Selecteer de zone. Wijzig vervolgens de temperatuur door de sensoren + en – aan te raken. De temperatuur kan ook worden gewijzigd door terug te gaan naar het menu van de functie:
Raak het symbool ⌐⌙ aan. Ga vervolgens met de navigatiesensor ∨ naar de volgende regel en selecteer het gewenste temperatuurniveau met de symbolen + en –.

6. Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens het voedsel.

Draai, zoals gewoonlijk, het voedsel om, om te voorkomen dat dit verbrandt.

De functie voortijdig afsluiten

Ga terug naar het menu van de functie met het symbool ⌐⊔⌐⊔. Selecteer vervolgens de optie Sluiten met de symbolen + en –.
U kunt de functie tevens afsluiten door het symbool 0 aan te raken of door de symbolen + en – aan te raken totdat op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone 0.0 verschijnt.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees	Schnitzels, ongepaneerd of gepaneerd	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotelet	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Steaks rare (3 cm dik)	max	6-8 min.
	Steaks medium of well done (3 cm dik)	med	8-12 min.
	Borst van gevogelte (2 cm dik)	low	10-20 min.
	Worstjes in kokend water verwarmd of rauw	low	8-20 min.
	Hamburgers / gehaktballen	low	6-30 min.
	Leverkaas	min	6-9 min.
	Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Spek	min	5-8 min.
Vis	Vis gebakken	low	10-20 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Scampis, garnalen	med	4-8 min.

		Braadstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	ononderbroken braden
	Omeletten	min	ononderbroken braden
	Spiegelei	min / med	2-6 min.
	Roerei	min	2-4 min.
	”Kaiserschmarrn” (Zuid-Duitse pannenkoeken)	low	10-15 min.
	Wentelteefjes / French toast	low	ononderbroken braden
Aardappels	Gebakken aardappels van gekookte aardappels	max	6-12 min.
	Gebakken aardappels van ongekookte aardappels*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	ononderbroken braden
	Geglaceerde aardappels	med	10-15 min.
Groente	Knoflook / uien	min	2-10 min.
	Courgettes, aubergines	low	4-12 min.
	Paprika’s, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglaceerde groenten	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzels	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst van gevogelte	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	Gyros, kebab	med	10-15 min.
	Visfilet natuur of gepaneerd	low	10-20 min.
	Visfilets	med	8-12 min.
	Patates frites	med / max	4-6 min.
	Gebakken gerechten / groente	min	8-15 min.
	Loempia’s	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camenbert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klare droge gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandelen / noten / pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In de koude pan doen

Frituurprogramma's

Gebruik deze programma's alleen met koekenpannen die zijn aanbevolen voor de Braadsensor.

Met deze programma's kunnen de volgende groepen gerechten worden bereid:

Gerecht
Vlees
Vis
Eiergerechten
Aardappels
Groente
Diepvriesproducten
Diversen

Selecteer het gewenste programma

Selecteer de kookzone.
Op de visuele indicator van de kookzone verschijnt 0.0

1. Raak het symbool ⌐⊏⊐⌐⊔⌐ aan.
2. Selecteer binnen de volgende 10 seconden de optie Programma's met de symbolen + en –.
3. Ga met de navigatiesensor ∨ naar de volgende regel en selecteer de gewenste groep gerechten met de symbolen + en –.
4. Ga vervolgens met de navigatiesensor ∨ naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en –.
5. Activeer de functie door ⌐⊏⊐⌐⊔⌐ aan te raken.

Het programma is nu geselecteerd.

Het temperatuursymbool blijft aan totdat de baktemperatuur wordt bereikt. Vervolgens klinkt er een signaal. Het temperatuursymbool gaat uit en op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht.

Doe olie in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai, zoals gewoonlijk, het voedsel om, om te voorkomen dat dit verbrandt.

Wijzigen van het geselecteerde programma

Selecteer de kookzone.
Ga terug naar het menu van de functie met het symbool ⌐⌴⌐⌴. Ga vervolgens met de navigatiesensor ∨ naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en –.

De functie voortijdig afsluiten

Ga terug naar het menu van de functie met het symbool ⌐⌴⌐⌴. Selecteer vervolgens de optie Sluiten met de sensoren + en –.
Als de zone geselecteerd is kunt u de functie tevens afsluiten door de sensor 0 aan te raken of door de sensoren + en – aan te raken totdat op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone 0.0 verschijnt.

Kinderslot

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onvrijwillig inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen.

In– en uitschakelen van het kinderslot

De kookplaat moet uit zijn.

Inschakelen: raak het symbool ✋⊶ aan gedurende 4 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Indien een bedieningsvlak wordt aangeraakt terwijl de beveiliging geactiveerd is, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator.

Uitschakeling: raak het symbool ✋⊶ aan gedurende 4 seconden. Het kinderslot wordt uitgeschakeld.

In– en uitschakelen van het permanente kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch geactiveerd als de kookplaat wordt uitgezet.

In– en uitschakelen van het permanente kinderslot

Zie paragraaf “Instellingen”

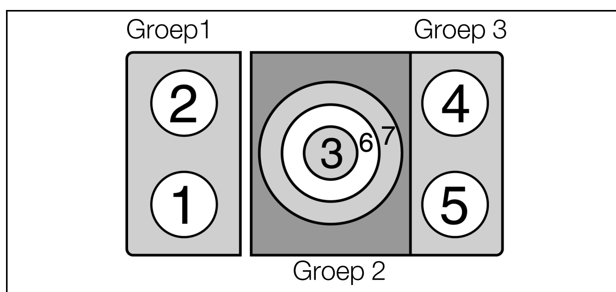
Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer kookstand 9 gebruikt wordt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is. (Zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator de geselecteerde kookzone ⌃⌃ en 9.0 en vervolgens wordt de stand 9.0 automatisch ingesteld.

In groep 2 kan de functie powerboost gelijktijdig geactiveerd worden in alle kookzones. (zie afbeelding)



Zo wordt dit geactiveerd

Volg onderstaande stappen op:

1. Zet de kookplaat aan en selecteer vervolgens de gewenste kookzone door het overeenkomstige symbool aan te raken.
2. Raak het symbool ⌃⌃ **aan.** De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt dit gedeactiveerd

Selecteer de kookzone door het overeenkomstige symbool aan te raken en raak vervolgens het symbool aan. De functie is gedeactiveerd.



Onder bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

– een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

– als kookwekker

Een kookzone automatisch uitzetten

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de tijd.

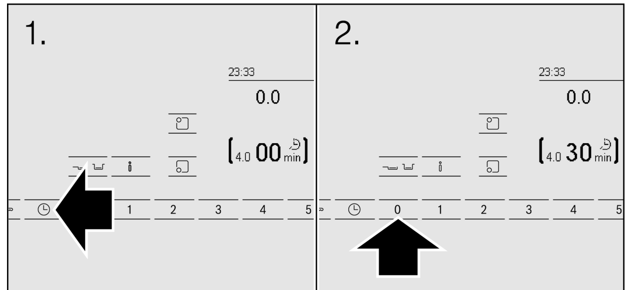
Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet aan staan.
Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand.

1. Druk tweemaal op het symbool ◷.
   De indicatoren 0.0, **min** en gaan branden op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone. Door de sensor i aan te raken, ziet u op de visuele indicator hoe de tijdsduur moet worden geselecteerd.

2. Programmeer binnen de volgende 10 seconden de tijdsduur met de symbolen 0 t/m 9 of met de symbolen + en –. Raak vervolgens het symbool ◷ aan om de functie te activeren.

Symbool + = 30 minuten
Symbool – = 10 minuten



Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Op de visuele indicator wordt de bereidingstijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Na het verstrijken van de tijd gaat de kookzone uit. Er klinkt een signaal.
Op de kookzone verschijnt 0.0 en op de visuele indicator van de timerfunctie
verschijnt gedurende 10 seconden 00.Bij het aanraken van symbool ◷, gaan de indicaties uit en stopt het geluidssignaal.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookzone en raak vervolgens tweemaal het symbool ◷ aan. Wijzig de kooktijd met de symbolen 0 t/m 9 of met de symbolen + en –.

Zet de automatische uitschakeling uit

Programmeer deze op nul met het symbool 0 of door het symbool – aan te raken totdat 00 verschijnt.

Een kookzone automatisch uitzetten met de Kooksensor

Tijdens het koken met de Kooksensor gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Een kookzone automatisch uitzetten met de Braadsensor

Tijdens het koken met de Braadsensor gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Tips en waarschuwingen

Selecteer een kookzone om de resterende bereidingstijd te raadplegen.
De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.
Na een stroomonderbreking, is de timerfunctie niet meer geactiveerd.
Als het symbool ⫾ wordt aangeraakt zonder dat er een tijdsduur is geprogrammeerd, verschijnt er op de visuele indicator een waarschuwingsbericht.

Kookwekker

Met de kookwekker kan een tijdsduur geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen.

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet aan staan.

1. Raak het symbool ◷ aan. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 🔔, 00:00, **min** en **sec.**
2. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen 0 t/m 9 of met de symbolen + en –.
   Op de visuele indicator wordt de instelling van rechts naar links ingevuld.

Symbool + = 10 minuten
Symbool – = 5 minuten

Na enkele seconden begint tijd te verstrijken.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Er klinkt een geluidssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00:00. Raak het symbool ◷ aan. De indicatoren gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Tijd corrigeren

Raak het symbool ◷ aan en wijzig de tijdsduur met de symbolen 0 t/m 9 of met de symbolen + en –.

De kookwekker uitzetten

Programmeer deze op 0 met de symbolen 0 t/m 9 of met de symbolen + en –.

Tips en opmerkingen

Na een stroomonderbreking, is de timerfunctie niet meer geactiveerd.
Als het symbool ⫾ wordt aangeraakt zonder dat er een tijdsduur is geprogrammeerd, verschijnt er op de visuele indicator een waarschuwingsbericht.

Tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen wijziging in de instelling wordt uitgevoerd, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit.
Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend F8 en de restwarmte–indicator H/h.

Als een symbool wordt aangeraakt gaat de indicator uit. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Beveiliging bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over een beveiliging bij reiniging. Raak het symbool ⊶ aan. Op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht. Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende 20 seconden. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

N.B.

De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst worden uitgeschakeld.

Instellingen

De kookplaat heeft verschillende instellingen. Enkele daarvan kunnen worden gewijzigd.

Taal	Engels* Duits Frans Nederlands Italiaans Portugees Spaans Deens Zweeds Noors Fins Russisch Pools Turks Grieks
Kookstanden	9 17*
Geluidssignaal	Aan* Uit
Vermogensbegrenzing	van 1000 W tot 9500 W. Door de instelling te verhogen wordt het vermogen van de plaat met 500 W verhoogd.
Kinderslot	Handmatig* Automatisch Uit
Helderheid	De helderheid van de visuele indicator kan worden ingesteld.
Klok	De tijd kan worden ingesteld.

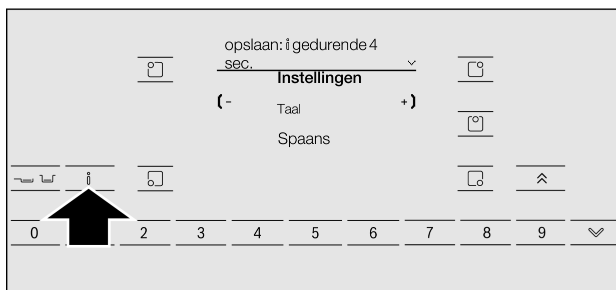
Kookwekker	Aan*. Raak, om de kookwekker te activeren, een keer de sensor ◷ aan. Raak, om de automatische uitschakeling van een kookzone te activeren, twee keer de sensor ◷ aan. Uit. De automatische uitschakeling van een kookzone wordt geactiveerd door een keer de sensor ◷ aan te raken.
Geluidssignaal timer–einde	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie: 10 sec* 30 sec 60 sec
Basisinstellingen	Ja Nee*

* Basisinstellingen
Om enkele instellingen op te slaan dient men even te wachten. Op de visuele indicator verschijnt het symbool ⌛.

Instellingen wijzigen

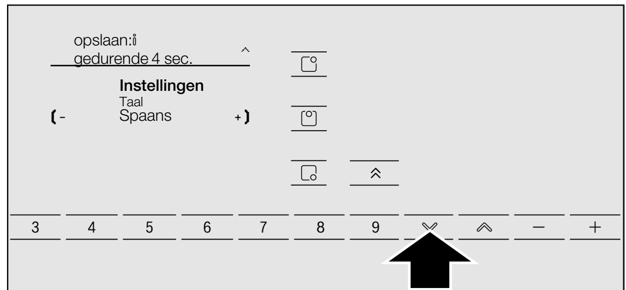
De kookplaat moet uit zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool ℹ aan gedurende 4 seconden.
   Op de visuele indicator verschijnt de eerste instelling tussen teksthaken.

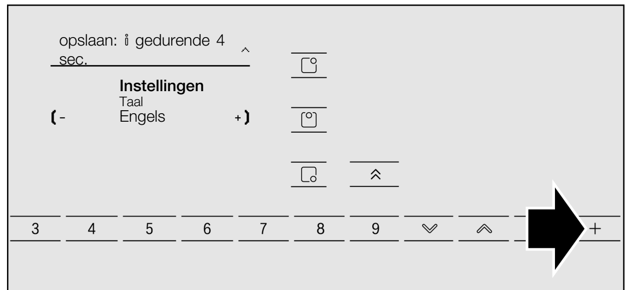


3. Raak de symbolen + en – aan totdat op de visuele indicator de gewenste functie verschijnt.

4. Ga naar de volgende regel met de navigatiesensor ∨.



5. Selecteer de gewenste waarde met de symbolen + en –.



6. Raak het symbool ℹ nogmaals 4 seconden lang aan.

De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

De functie afsluiten zonder de instellingen op te slaan

Om de instellingen af te sluiten, zet de kookplaat met de hoofdschakelaar uit en selecteer opnieuw de gewenste instellingen.

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.
Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

1. Haal de bescherming van de schraper
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.



Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Kooksensoren

Het sensorvenster van de kooksensor moet altijd schoon zijn. Verwijder regelmatig vetvlekken en vuil. Neem hiervoor wattenstaafjes of een zachte doek met zeepsop en glasreiniger.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik geen:

- krassende voorwerpen zoals schuursponsjes en schuurborstels
- reinigingsmelk

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
Data memory error – See user manual	Er heeft zich een interne werkingsfout voorgedaan	Neem contact op met de technische dienst
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer/ d + nummer/ E + nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F0/F9	Er heeft zich een interne werkingsfout voorgedaan	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2/U3	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het onstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Indice

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio Tecnico e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.
Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.
Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'infiammano rapidamente. Pericolo di incendio!
Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'infiammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua.
Soffocare le fiamma posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente.
Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.
Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde.
È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio.

Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura.
Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona	Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il piano di cottura si spegne	Pericolo di incendio! Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.
Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione	Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiai o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.
Accorgimenti per il ventilatore	Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore. Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento. Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.
Riparazioni improprie	Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.
Cavo di collegamento	Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica. I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.



Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il
100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice per evitare danni.

Oggetti duri e appuntiti

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

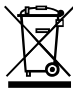
Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell’ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Disimballare l’apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell’ambiente.



Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell’UE.

Consigli per il risparmio energetico

- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.

La Cottura per induzione

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura;** grazie al riscaldamento diretto del recipiente.
- **Ridotto consumo d'energia**

- **Maggior comodità e pulizia semplificata;** gli alimenti fuoriusciti non bruciano sul piano.
- **Controllo della cottura e sicurezza;** Il piano di cottura eroga o sospende l'erogazione di energia immediatamente non appena si agisce sull'apposito comando. La zona di cottura per induzione cessa di erogare calore una volta tolto il recipiente anche se la stessa non è stata precedentemente scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I **recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali**:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Recipienti speciali per induzione

Esiste inoltre un altro tipo di recipienti specifici per induzione la cui base non è integralmente ferromagnetica. Verificare il diametro onde evitare problemi in termini di rilevamento del recipiente o di risultati di cottura.

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita.
Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura. Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti ”sandwich” in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.
Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di ”Scollegamento automatico” di reagire, raggiungendo così una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

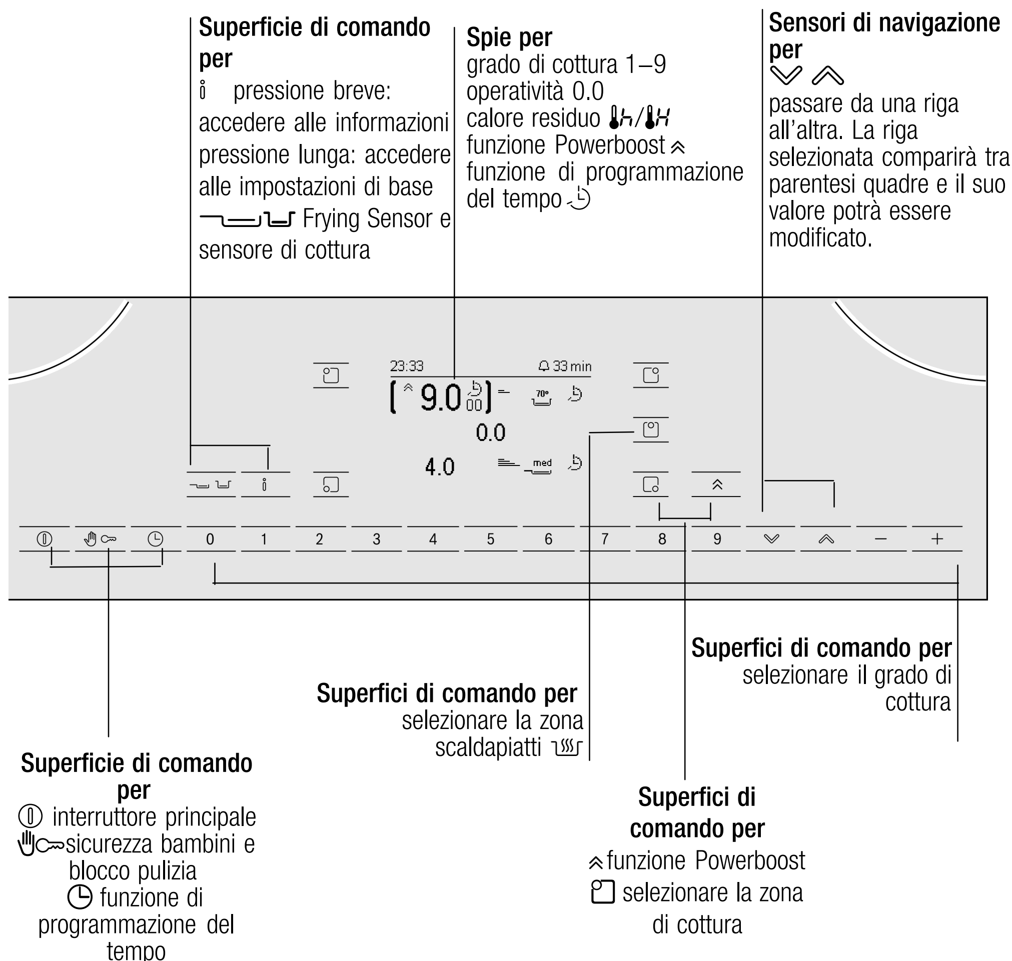
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivando solo la zona semplice o il complesso della zona ed erogando la potenza necessaria all'ottenimento di risultati di cottura ottimali.

Conoscere l'apparecchio

A *pag. 2* è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.

Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

	Zona di cottura	Attivare e disattivare
○	Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
◎	Zona doppia	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesime dimensioni della zona esterna.
◎	Zona tripla	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta le medesime dimensioni della zona esterna più grande (◎ o ◎) che si desidera mettere in funzione.

Utilizzare esclusivamente recipienti adatti alla cottura per induzione, si veda paragrafo "Recipienti adeguati".

Spia del calore residuo

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

Anche quando il piano di cottura è spento, la spia h/H rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternativamente la spia h/H e il grado di cottura selezionato.

Programmare il piano di cottura

Il presente capitolo illustra la modalità di regolazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale ⓪.

Per accendere il piano di cottura: premere il simbolo ⓪. Si illumina la spia situata sopra l'interruttore principale.
Il piano è acceso.

Per spegnere il piano di cottura: premere il simbolo ⓪.
Il piano di cottura è spento.
La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Indicazioni

Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.

Regolare la zona di cottura

Selezionare il grado di cottura desiderato con i simboli da 1 a 9 o con i simboli + e –.

Simbolo + = grado di cottura 9
Simbolo – = grado di cottura 4

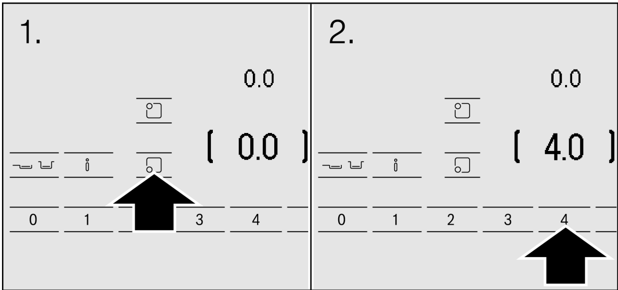
Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

Ogni grado di cottura dispone di una impostazione intermedia.
È segnalata con l'indicazione .5 (ad esempio 1.5).

Selezionare il grado di cottura:

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo □ della zona di cottura desiderata. Successivamente, se si tocca il sensore i, nell'indicatore visivo compare come selezionare il grado di cottura.
2. Selezionare, quindi, il grado di cottura desiderato con i simboli da 1 a 9 o con i simboli + e –.



Modificare il grado di cottura

Selezionare la zona di cottura e cambiare il grado di cottura con i simboli da 1 a 9 o con i simboli + e –.

Premendo il sensore i, viene visualizzato il tempo di accensione della zona di cottura.

Scollegare la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura. Successivamente, premere il simbolo del grado di cottura 0 o i simboli + e –, fino ad arrivare a 0.0

Avvertenza

Se nella zona di cottura a induzione non è stato collocato un recipiente, il grado di cottura lampeggia. Se la zona di cottura è selezionata, nell'indicatore visivo viene visualizzato un messaggio di avviso. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura variano in funzione del tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questa ragione, gli esempi vengono forniti a puro titolo indicativo.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Fondere		
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min
Cucinare, bollire		
a fuoco lento	4.-5.*	20-30 min
Polpette di patate	4-5*	10-15 min
Pesce	1-2	3-6 min
Salse bianche, ad es. besciamella	3-4	8-12 min
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese		
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min
Riso con latte	2-3	25-35 min
Patate con la buccia	4-5	25-30 min
Patate senza buccia al sale	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Bollito, zuppe	3.-4.	15-60 min
Verdure	2.-3.	10-20 min
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min
Bollito in pentola a pressione	4.-5.	-

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Arrostire		
Polpettone di carne	4-5	50-60 min
Stufato	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min
Arrostire		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min
Filetti surgelati	6-7	8-12 min
Costolette, al naturale o impanate	6-7	8-12 min
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min
Petto, surgelato	5-6	10-30 min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min
Gamberetti e gamberoni	7-8	4-10 min
Piatti surgelati, ad es. sauté	6-7	6-10 min
Crèpe	6-7	friggere uno per volta
Tortilla	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min
Friggere** (150 g - 200 g a porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette di pollo	8-9	friggere per porzioni singole
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. fettine di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta in pastella di birra	4-5	

* Cottura lenta senza coperchio

** Senza coperchio

Sensore di cottura

Questa funzione permette di cucinare sulle zone di cottura posteriori.
È ideale per cucinare alimenti che si scaldano, in acqua, con molto olio o grassi adatti alla frittura.

Nota

Non utilizzare la funzione del sensore di cottura per arrostire o friggere senza abbondante olio.

Funzionamento

I recipienti che contengono alimenti caldi generano calore. Il sensore di cottura rileva questo calore e il piano di cottura regola automaticamente la temperatura.

Consigli per cuocere

- La zona di cottura riscalda solo quando è necessario. In questo modo, si risparmia energia.
- L'olio e il grasso non si surriscaldano.
- La temperatura viene costantemente regolata. Alla bollitura, si evita la fuoriuscita degli alimenti dal recipiente, senza dover regolare la potenza.

Pentole per il sistema di cottura a sensori

Le pentole adatte al sistema di cottura a sensori devono avere una superficie che rilascia il calore al sensore in modo ottimale. In caso di pentole non adatte al sistema di cottura a sensori, il sensore di regolazione non funziona. Le pietanze traboccano o si cuociono troppo.

Pentole adatte

Si possono utilizzare pentole smaltate appropriate.
Il fondo della pentola deve essere sufficientemente grande da ricoprire completamente la zona di cottura.
Le pentole in acciaio inossidabile e in alluminio vanno utilizzate con le bande sensori fornite in dotazione.

Bande sensori

Le bande sensori sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati. Si prega di fornire il codice HEZ:
HEZ 390001

Campi di temperatura

Per la cottura con il sistema a sensori anziché i livelli di cottura si impostano le temperature. Nella tabella sono elencati ambiti di temperatura per i vari procedimenti.

Campo di temperatura	Idoneo per
170–180 ºC	friggere
110–120 ºC	cuocere con pentola a pressione
90–100 ºC	cuocere, bollire
80–90 ºC	cuocere a fuoco lento, far lievitare
60–70 ºC	scongelare, riscaldare, mantenere caldo

Il campo di temperatura 90-100 ºC è sufficiente per cucinare, anche se l’acqua non bolle con la forza abituale.

Regolare la temperatura

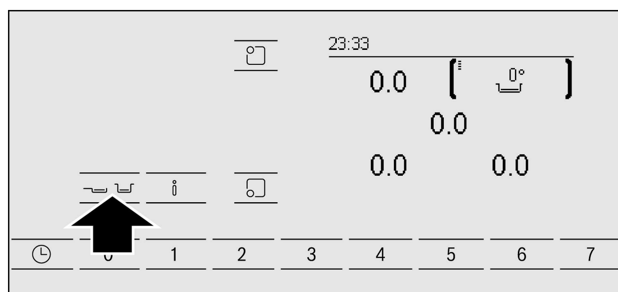
Il punto in cui l’acqua inizia a bollire dipende dall’altezza rispetto al livello del mare. Se un piatto bolle troppo o troppo poco, è possibile regolare la temperatura di cottura.

Per programmare

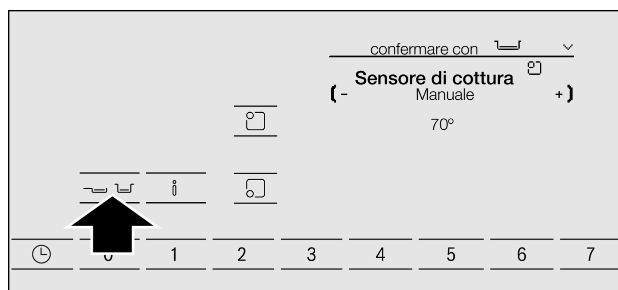
Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Collocare gli alimenti nel recipiente e aggiungere una quantità di liquido pari a due dita.
2. Collocare il recipiente al centro della zona di cottura e chiuderlo con un coperchio.
3. Selezionare la zona di cottura desiderata. Nell’indicatore visivo della zona di cottura compare 0.0.

4. Premere il sensore di cottura corrispondente.
   Il Sensore di cottura si attiva.
   Se prima di premere il sensore di cottura si preme il simbolo ⌐⊔ comparirà un messaggio di avviso nell’indicatore visivo.



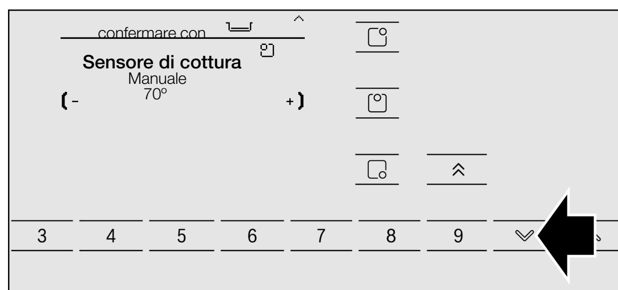
5. Modificare la temperatura con i simboli da 1 a 9 o con i simboli + e –. È possibile impostare una temperatura compresa tra 60 e 180 ºC. Se si imposta un’altra temperatura, viene emesso un segnale acustico e il valore inserito viene ignorato.
6. Se si desidera accedere al menu della funzione, premere il simbolo ⌐⊔.
   Nei successivi 10 secondi, selezionare l’opzione Manuale con i simboli + e –.



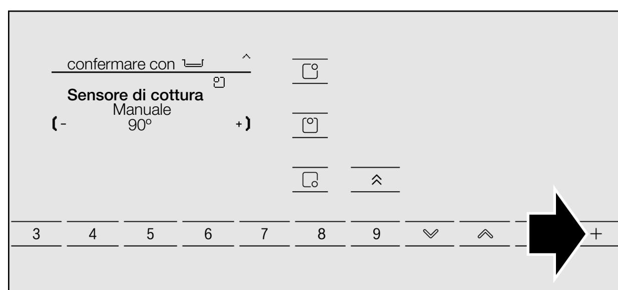
Avvertenza

Se non si seleziona alcuna impostazione, trascorso un certo tempo, il menu si chiude senza attivare la funzione.

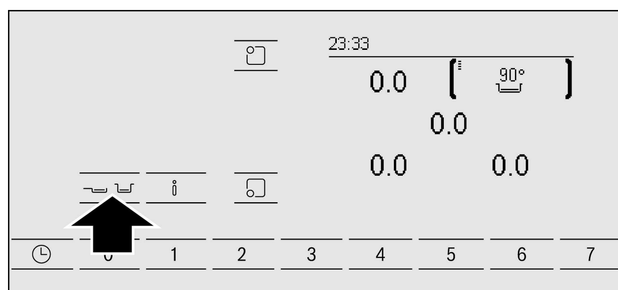
7. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ∨.



8. Selezionare la temperatura desiderata con i simboli + e –.



9. Attivare la funzione premendo ¬⊔⊔. Compare il simbolo ⊔ e la temperatura selezionata.
In questo modo, la funzione viene attivata.
Se si preme il sensore i, si può verificare che la funzione è attiva.



Il simbolo di temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura impostata.

A questo punto, suona un segnale acustico e il simbolo della temperatura si spegne.

Il Sensore di cottura mantiene la temperatura del recipiente entro il campo di temperatura impostato.

Spegnimento del Sensore di cottura

Spegnere la zona di cottura. Coprire il sensore di cottura per evitare che la lente si sporchi.

Nota

Gli alimenti si possono aggiungere anche con il liquido caldo:
Riempire il recipiente solo con liquido.
Programmare il piano come descritto nei punti 3 e 4.
Al raggiungimento della temperatura, un segnale acustico indica che è possibile aggiungere gli alimenti.



Il coperchio del sensore di cottura si scalda quando una zona di cottura vicina è accesa.

Tabella dei tempi di cottura per il sensore di cottura

La tabella riporta il campo di temperatura adatto a ogni piatto. Il tempo di cottura dipende da tipo, peso e qualità degli alimenti.

		Campo di temperatura	Tempo di cottura dal segnale acustico
Minestre	Brodi di carne	95–100 °C	60–90 min.
	Stufato	95–100 °C	45–60 min.
	Minestre di verdure	95–100 °C	60–90 min.
Contorni	Patate	95–100 °C	30–40 min.
	Polpette/crocchette di patate	85–90 °C	30–40 min.
	Pasta	95–100 °C	7–10 min.
	Polenta	85–90 °C	5–10 min.
	Riso	85–90 °C	25–35 min.
Uova	Uova alla coque (in acqua fredda)	95–100 °C	2–8 min.
Pesce	Pesce rosolato	85–90 °C	15–20 min.

		Campo di temperatura	Tempo di cottura dal segnale acustico
Carne	Polpette	95–100 °C	20–30 min.
	Pasta ripiena, ravioli	95–100 °C	10–15 min.
	Consommé	95–100 °C	60–90 min.
	Bollito viennese	95–100 °C	90–120 min.
	Salsicce	85–90 °C	5–10 min.
Verdure	Verdure fresche, ad es. broccoli	95–100 °C	10–20 min.
	Verdure fresche, ad es. cavolini di Bruxelles	95–100 °C	30–40 min.
	Verdure surgelate: ad es. cavolini di Bruxelles, fagiolini*	95–100 °C	15–30 min.
	Verdure alla crema, surgelate: ad es. spinaci alla crema*	65–70 °C	20–30 min.
Legumi	Lenticchie, piselli, ceci	95–100 °C	30–60 min.
Dolci	Semolino	85–90 °C	10–15 min.
	Composta	85–90 °C	10–20 min.
	Riso al latte	85–90 °C	35–45 min.
	Budino al cioccolato	85–90 °C	3–5 min.
Piatti precotti	Piatti pronti in barattolo, ad es. zuppa di gulasch	65–70 °C	10–15 min.
	Minestre istantanee, ad es. minestra di fidelini	95–100 °C	5–10 min.
	Minestre istantanee, ad es. creme	85–90 °C	10–15 min.
Bevande	Latte	85–90 °C	
	Glühwein	65–70 °C	
Piatti cotti in pentola a pressione	Pollo	110–120 °C	20–25 min.
	Riso	110–120 °C	6–8 min.
	Patate	110–120 °C	10–12 min.
	Stufato	110–120 °C	15–20 min.
Fritture**	Brioche, ad es. frittelle, berlinesi, frutta pastellata	165–175 °C	friggere a fuoco lento
	Carne, ad es. pezzi di pollo, polpette	165–175 °C	
	Verdure, impanate o pastellate	165–175 °C	

* Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore.

** Osservare i consigli per friggere

Il sensore seleziona automaticamente il valore minimo del campo di temperatura selezionato. La temperatura si può impostare con i simboli + e –.

Frittura

Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell’olio - Pericolo d’incendio!

Olio e grassi per la frittura

Friggere utilizzando unicamente olio o grassi adatti, come ad es. il grasso vegetale.
Rompere il grasso in pezzi piccoli. Accertarsi che nella pentola vi sia grasso sufficiente. Calcolare come livello di riempimento almeno due dita.

Grassi non adatti

Non sono adatte le miscele di grasso, come ad esempio l’olio con il grasso o tipi di grasso diversi. Il grasso bollente può formare della schiuma.

Riscaldare il grasso

1. Riscaldare il grasso di cottura nella pentola con il coperchio applicato. Quando viene emesso il segnale acustico, il grasso è caldo e si può procedere alla frittura.

Frittura

Friggere sempre senza coperchio.

2. Introdurre la prima porzione e friggere.
3. Estrarla.
   Quando il simbolo della temperatura si spegne, l’olio o il grasso sono sufficientemente caldi per introdurre la porzione successiva.
   Se il simbolo è acceso, prima di introdurre la porzione successiva, aspettare che venga emesso il segnale acustico e che il simbolo della temperatura si spenga.
4. Friggere la porzione successiva.

Avvertenza

Friggere gli alimenti surgelati in porzioni piccole, altrimenti l’olio o il grasso di frittura si raffreddano rapidamente. Esempio: patatine fritte surgelate: 1,5 l di olio, porzione singola di circa 150 g di patate fritte.

Cottura nella pentola a pressione

Aggiungere liquido secondo le indicazioni del produttore.

Cuocere i legumi alla temperatura di 95–100 ºC. Eliminare la schiuma e chiudere la pentola a pressione. Proseguire la cottura alla temperatura di 110–120 ºC.

Programmi di cottura

Con i programmi di cottura, è possibile preparare i seguenti gruppi di piatti:

Piatto
Minestre
Contorni
Uova
Pesce
Carne
Verdure
Legumi
Dolci
Bevande
Pentola a pressione
Fritture

Selezionare il programma di cottura desiderato

Selezionare la zona di cottura.

1. Collocare gli alimenti nel recipiente e aggiungere una quantità di liquido pari a due dita.
2. Collocare il recipiente al centro della zona di cottura e chiuderlo con un coperchio.
3. Selezionare la zona di cottura desiderata.
   Nell'indicatore visivo della zona di cottura compare 0.0.
4. Premere il sensore di cottura corrispondente.
   Il Sensore di cottura si attiva.
   Se prima di premere il sensore di cottura si preme il sensore comparirà un messaggio di avviso nell'indicatore visivo.
5. Nei successivi 10 secondi, selezionare l'opzione Programmi con i simboli + e –. È possibile impostare una temperatura compresa tra 60 e 180 ºC. Se si imposta un'altra temperatura, viene emesso un segnale acustico e il valore inserito viene ignorato.

6. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ⩔ e selezionare il gruppo di piatti desiderato con i simboli + e –.
7. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ⩔ e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e –.
8. Attivare la funzione premendo ⌐⊔⊔.

Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Successivamente, si avverte un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne e, nell'indicatore visivo, viene visualizzato un messaggio di avviso.

Il Sensore di cottura mantiene la temperatura del recipiente entro il campo di temperatura impostato.

Modificare il programma selezionato

Selezionare la zona di cottura.
Tornare al menu della funzione con il simbolo ⌐⊔⊔. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ⩔ e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e –.

Spegnimento del Sensore di cottura

Spegnere la zona di cottura. Coprire il sensore di cottura per evitare che la lente si sporchi.

Consigli per cucinare

Alimenti congelati in blocco

Collocare l'alimento surgelato, ad es. spinaci, nel recipiente. Aggiungere liquido in base alle indicazioni del produttore. Coprire il recipiente. Selezionare il limite di temperatura di 70 ºC. Girare di tanto in tanto.

Preparare alimenti che rilasciano molta acqua (ad es. filetti di pesce)

Cuocere con poco liquido (sono sufficienti due dita). Coprire sempre il recipiente.

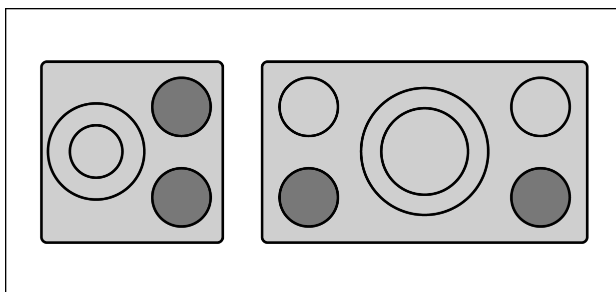
Preparare alimenti che generano molta schiuma (ad es. pasta)

Anche con alimenti che generano molta schiuma, coprire il recipiente. In questo modo, si risparmia energia.

Addensare gli alimenti	Cuocere gli alimenti alla temperatura raccomandata. Una volta addensati, lasciar evaporare l'umidità a 90 ºC.
Alimenti, ad es. patate, cotti non uniformemente	La volta successiva, utilizzare più liquido.
Il segnale acustico non suona	Coprire sempre il recipiente con un coperchio. In tal modo, la regolazione automatica funziona in modo ottimale.

Sensore di temperatura dell'olio

Questa funzione permette di friggere regolando automaticamente la temperatura della padella. Le zone di cottura dotate di questa funzione sono quelle laterali a destra o quelle anteriori, a seconda del modello. (v. figura)



Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura riscalda solo quando è necessario. In questo modo, si risparmia energia.
L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

Non allontanarsi durante la cottura del burro o dell'olio.

Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.

Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È, invece, possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.

Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura **min**.

Padelle per il sensore di temperatura dell'olio.

Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle. Utilizzare soltanto questo tipo di padelle. Con altre padelle, la regolazione non funzionerebbe. Le padelle possono surriscaldarsi.

Queste padelle possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il riferimento HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 corrispondente.

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

I livelli di temperatura

Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad es. pasticci di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media–alta	ad es. fritture delicate come congelati impanati, scaloppine, ragú, verdure.
low	bassa–media	ad es. alimenti spessi quali polpette e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina.

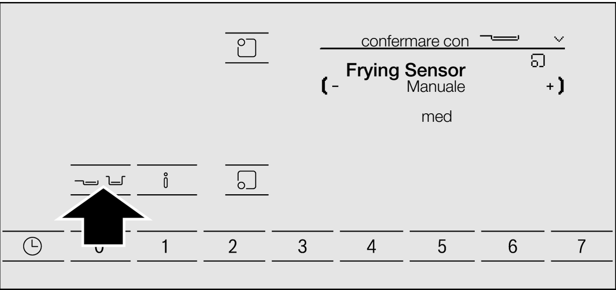
Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato.
Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere acceso.

Selezionare la zona di cottura desiderata.
Nell'indicatore visivo della zona di cottura compare 0.0

1. Premere il simbolo .

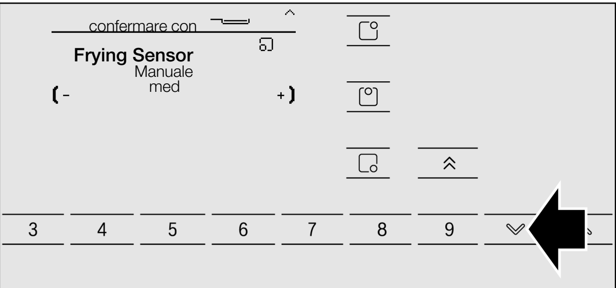


2. Nei successivi 10 secondi, selezionare l'opzione Manuale con i simboli + e –.

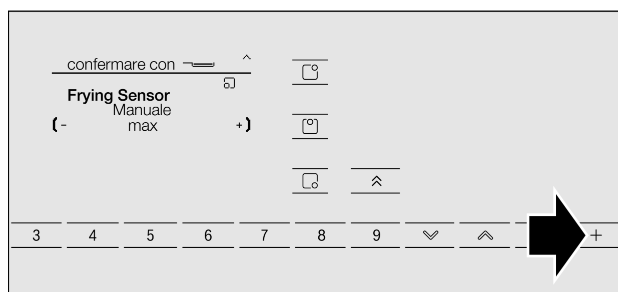
Avvertenza

Se non si seleziona alcuna impostazione, trascorso un certo tempo, il menu si chiude senza attivare la funzione.

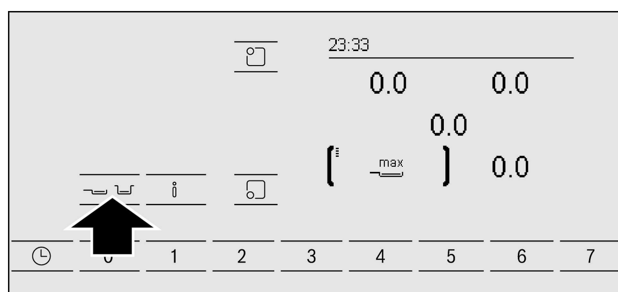
3. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione .



4. Selezionare il livello di temperatura desiderato con i simboli + e –.



5. Attivare la funzione premendo il simbolo. Compaiono il simbolo e il livello di cottura selezionato.
Il sensore di temperatura dell'olio viene attivato.
Se si preme il sensore i, si può verificare che la funzione è attiva.



Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Successivamente, si avverte un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne e, nell'indicatore visivo, viene visualizzato un messaggio di avviso.

Modificare la temperatura selezionata

Selezionare la zona. Quindi, modificare la temperatura premendo i sensori + e –. Si può modificare la temperatura anche tornando al menu della funzione: Premere il simbolo. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione e selezionare il livello di temperatura desiderato con i simboli + e –.

6. Versare l'olio nella padella, quindi aggiungere gli alimenti.

Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Uscire dalla funzione anticipatamente

Tornare al menu della funzione con il simbolo . Successivamente, selezionare l'opzione Uscire con i simboli + e –.
Si può uscire dalla funzione anche premendo il simbolo 0 o i simboli + e – fino a che, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata, compare 0.0

Tabella per arrosti

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con tutti gli altri tipi di pentola occorre ridurre i livelli di cottura.

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne	Fettina, naturale o impanata	med	6-10 min
	Filetto	med	6-10 min
	Cotoletta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistecca al sangue (spessore 3 cm)	max	6-8 min
	Bistecca cotta o ben cotta (spessore 3 cm)	med	8-12 min
	Petto di pollo (spessore 2 cm)	low	10-20 min
	Salsicce sbollentate o crude	low	8-20 min
	Hamburger / polpette	low	6-30 min
	Polpettone di carne	min	6-9 min
	Spezzatino, spiedini	med	7-12 min
	Carne tritata	med	6-10 min
	Pancetta	min	5-8 min
Pesce	Pesce al forno	low	10-20 min
	Filetto di pesce, naturale o impanato	low / med	10-20 min
	Scampi, gamberetti	med	4-8 min

		Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Piatti a base di uova	Frittata	med	cottura progressiva
	Omelette	min	cottura progressiva
	Uova al tegamino	min / med	2-6 min
	Uova strapazzate	min	2-4 min
	Frittelle dolci	low	10-15 min
	Frittele dolci a base di pane / french toast	low	cottura progressiva
Patate	Patate arrosto preparate con patate già lessate con la buccia	max	6-12 min
	Patate arrosto preparate con patate crude*	low	15-25 min
	Frittelle di patate	max	cottura progressiva
	Patate glassate	med	10-15 min
Verdure	Aglio / cipolla	min	2-10 min
	Zucchini, melanzane	low	4-12 min
	Peperoni, asparagi verdi	low	4-15 min
	Funghi	med	10-15 min
	Verdure glassate	med	6-10 min
Prodotti surgelati	Fettina	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Petto di pollo	min	10-30 min
	Bocconcini di pollo	med	10-15 min
	Spiedini	med	10-15 min
	Filetto di pesce naturale o impanato	low	10-20 min
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min
	Patatine fritte	med / max	4-6 min
	Piatti misti saltati in padella / verdure spadellate	min	8-15 min
	Involtini primavera	low	10-30 min
	Camembert / formaggio	low	10-15 min
Altro	Camembert / formaggio	low	7-10 min
	Prodotti pronti secchi con aggiunta d’acqua ad es. pasta	min	4-6 min
	Crostini	low	6-10 min
	Mandorle / noci / pinoli arrostiti*	min	3-7 min

* Versarli nella padella fredda

Programmi per friggere

Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per il sensore di temperatura dell'olio.

Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti gruppi di piatti:

Piatto
Carne
Pesce
Piatti a base di uova
Patate
Verdure
Surgelati
Vari

Selezionare il programma desiderato

Selezionare la zona di cottura.
Nell'indicatore visivo della zona di cottura compare 0.0

1. Premere il simbolo ⌐⊐⊔.
2. Nei successivi 10 secondi, selezionare l'opzione Programmi con i simboli + e –.
3. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ∨ e selezionare il gruppo di piatti desiderato con i simboli + e –.
4. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ∨ e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e –.
5. Attivare la funzione premendo ⌐⊐⊔.

Il programma viene selezionato.

Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Successivamente, si avverte un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne e, nell'indicatore visivo, viene visualizzato un messaggio di avviso.

Versare l’olio nella padella e quindi aggiungere gli alimenti. Come d’abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Modificare il programma selezionato

Selezionare la zona di cottura.
Tornare al menu della funzione con il simbolo ⌐. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ∨ e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e –.

Uscire dalla funzione anticipatamente

Tornare al menu della funzione con il simbolo ⌐. Successivamente, selezionare l’opzione Uscire con i sensori + e –.
Se la zona è selezionata, si può uscire dalla funzione anche premendo il sensore 0 o i sensori + e – fino a che, nell’indicatore visivo della zona di cottura, compare 0.0

Sicura per bambini

Si può fare in modo che il piano di cottura non venga attivato involontariamente, per evitare che i bambini accendano le zone di cottura.

Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Collegamento: premere il simbolo per 4 secondi. Il piano di cottura resta bloccato.

Se si tocca una superficie di comando quando la sicurezza è attivata, compare un messaggio di avviso nell’indicatore visivo.

Scollegamento: premere il simbolo per 4 secondi. La sicurezza speciale bambini viene disattivata.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambini

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si scolleghi il piano di cottura.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambini

Vedere il paragrafo ”Impostazioni”

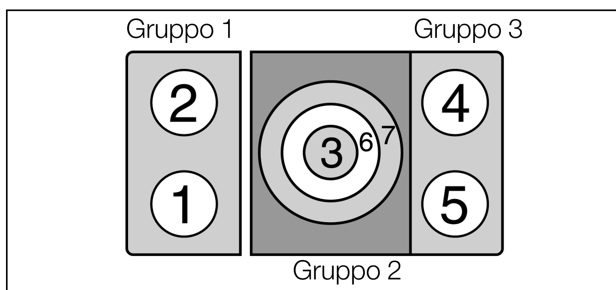
Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost, si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto al grado di cottura 9.

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l’altra zona dello stesso gruppo non sia collegata. (v. figura). In caso contrario, nell’indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno ⮝ e 9.0 e, successivamente, verrà impostato automaticamente il grado di cottura 9.0.

Nel gruppo 2, la funzione Powerboost può essere attivata contemporaneamente in tutte le zone di cottura. (v. immagine)



Come attivare la funzione

Procedere come segue:

1. Accendere il piano e selezionare la zona di cottura desiderata premendo il simbolo ⌷ corrispondente.
2. Premere il simbolo ⩓. In questo modo la funzione è attivata.

Come disattivare la funzione

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo il simbolo ⌷ corrispondente e, successivamente, premere il simbolo ⩓. La funzione è disattivata.



In determinate circostanze, la funzione Powerboost si può disinserire automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni al piano di cottura.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

– Disattivazione automatica di una zona di cottura

– Come orologio da cucina

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si spegne una volta trascorso il tempo programmato.

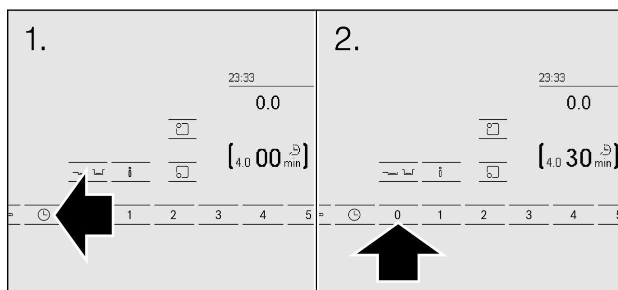
Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso.
Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato.

1. Premere due volte il simbolo ◷.
   Le spie 0.0, min e ◷ si accendono nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata.
   Se si preme il sensore ℹ nell'indicatore visivo viene visualizzato come selezionare la durata.

2. Nei successivi 10 secondi, programmare il tempo con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e –. Successivamente, premere il simbolo ◷ per attivare la funzione.

Simbolo + = 30 minuti
Simbolo – = 10 minuti



Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a trascorrere.

Nell'indicatore visivo viene visualizzato il tempo di cottura della zona di cottura selezionata.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne una volta trascorso il tempo programmato. Si avverte un segnale acustico. Nella zona di cottura compare 0.0 e, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, compare 00 per 10 secondi.Premendo il simbolo ◷, le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Selezionare la zona di cottura e premere due volte il simbolo ◷. Modificare il tempo con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e –.

Disattivare il disinserimento automatico

Programmarlo a zero con il simbolo 0 o premendo il simbolo – fino a visualizzare 00.

Spegnimento automatico di una zona di cottura con Sensore di cottura

Quando si cucina con il Sensore di cottura, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura per la zona selezionata.

Spegnere automaticamente una zona di cottura con il Frying Sensor

Quando si cucina con il Frying Sensor, il tempo di cottura programmato inizia a scorrere una volta raggiunta la temperatura per la zona selezionata.

Consigli e avvertenze

Selezionare una zona di cottura per consultare il tempo di cottura restante.
È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.
In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.
Premendo il simbolo ⇳ senza aver programmato un tempo, compare un messaggio di avviso nell'indicatore visivo.

Contaminuti

Il contaminuti consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre impostazioni.

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere il simbolo ◷; nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo compaiono 🔔, 00:00, **min** e **sec.**
2. Regolare il tempo desiderato con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e –.
   Nell'indicatore visivo, l'impostazione avviene da destra a sinistra.

Simbolo + = 10 minuti
Simbolo – = 5 minuti

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a trascorrere.

Fine tempo programmato

Viene emesso un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo compare 00:00. Premere il simbolo ◷. Le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Premere il simbolo ◷ e modificare il tempo con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e –.

Spegnere il contaminuti

Programmarlo a 0 con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e –.

Consigli e avvertenze

In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.
Premendo il simbolo senza aver programmato un tempo, compare un messaggio di avviso nell'indicatore visivo.

Limitazione del tempo

Se la zona di cottura è in funzionamento per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle impostazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

La zona di cottura smette di riscaldare.
Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente F8 e la spia del calore residuo H/h.

Premendo qualunque simbolo, la spia si spegne. A questo punto, si può riprendere a regolare la zona di cottura.

Una volta attivata la limitazione automatica,
la stessa varia in funzione del grado di cottura selezionato (da 1 a 10 ore).

Blocco pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, si rischia di modificare le impostazioni.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di blocco per la pulizia. Premere il simbolo .
Nell'indicatore visivo compare un messaggio di avviso. Il pannello comandi si blocca per 20 secondi.
A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Nota

Il blocco non interessa l'interruttore principale. Si può scollegare il piano di cottura quando si desidera.

Impostazioni

Il piano di cottura presenta diverse impostazioni. Alcune di queste possono essere modificate.

Lingua	Inglese* Tedesco Francese Olandese Italiano Portoghese Spagnolo Danese Svedese Norvegese Finlandese Russo Polacco Turco Greco
Livelli di cottura	9 17*
Segnale acustico	Acceso* Spento
Limitazione della potenza	da 1000 W a 9500 W. Aumentando l'impostazione, aumenta di 500 W anche la potenza del piano.
Sicurezza bambini	Manuale* Automatico Spento
Luminosità	Si può regolare la luminosità dell'indicatore visivo.
Orologio	È possibile regolare l'ora.

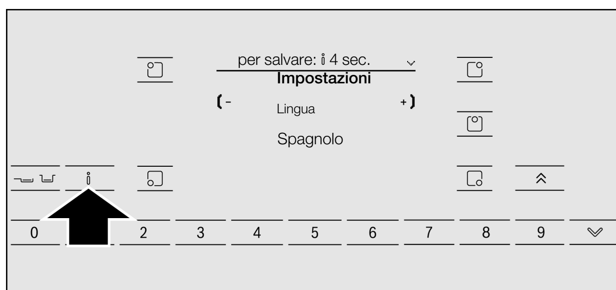
Contaminuti	Acceso*. Per attivare il contaminuti, premere una volta il sensore ◷. Per attivare lo scollegamento automatico di una zona di cottura, premere due volte il sensore ◷. Spento. Lo scollegamento automatico di una zona di cottura si attiverà premendo una volta il sensore ◷.
Segnale fine cottura	Durata del segnale acustico della funzione di programmazione del tempo: 10 sec* 30 sec 60 sec
Impostazioni di base	Sí No*

* Impostazioni di base
Per salvare alcune impostazioni, occorre aspettare un po' di tempo. Nell'indicatore visivo, comparirà il simbolo ⌛.

Modificare le impostazioni

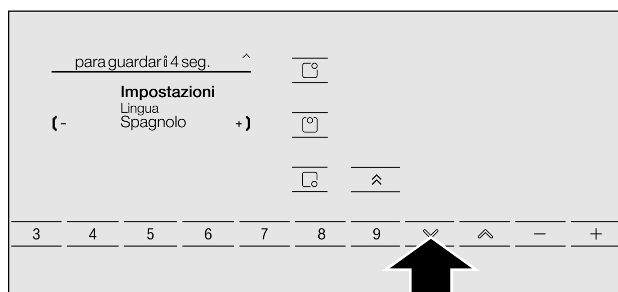
Il piano di cottura deve essere spento.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo ℹ per 4 secondi.
   Nell'indicatore visivo, viene visualizzata la prima impostazione tra parentesi quadre.

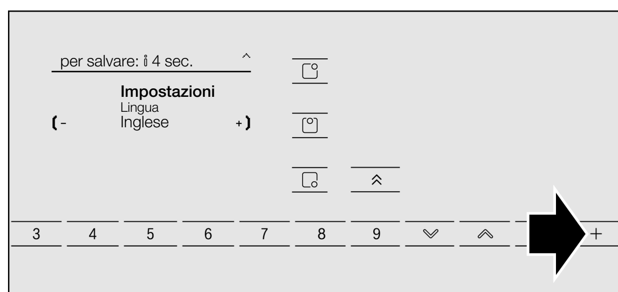


3. Premere i simboli + e – fino a che, nell'indicatore visivo, compare la funzione desiderata.

4. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione ⩔.



5. Selezionare il valore desiderato con i simboli + e –.



6. Premere nuovamente il simbolo ℹ per 4 secondi.

Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Uscire dalla funzione senza salvare le impostazioni

Per uscire dalle impostazioni, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale e riselezionare le impostazioni desiderate.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e le avvertenze menzionati nel presente capitolo forniscono informazioni utili sulla pulizia e manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino.
Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia
- Spugne abrasive
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore

Raschietto per vetro

Eliminare i residui di sporcizia più resistenti con un raschietto per vetro.

1. Estrarre la sicura dal raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con il coltello.

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.



Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Cura

Applicare un additivo per la conservazione e protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e le avvertenze presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

Sensori di cottura

Tenere sempre pulita la finestra del sensore di cottura. Rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso. Allo scopo utilizzare un cotton fioc oppure un panno morbido imbevuto di soluzione di lavaggio e detergente per vetri.

Detergenti non adatti

Non utilizzare:

- oggetti che possono graffiare quali pagliette o spazzole
- latte detergente

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, occorre prendere in considerazione i consigli e le avvertenze che seguono.

Sintomo	Guasto	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Data memory error – Vedere manuale utente	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o vi è stato poggiato sopra un oggetto	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero/ d + numero/ E + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F0/F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Sintomo	Guasto	Soluzione
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
U1	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2/U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole	Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.
Crepitio	Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale. Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.
Sibili acuti	Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.
Rumore del ventilatore di raffreddamento	Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

DE	http://www.bosch-hausgeraete.de
GB	http://www.boschappliances.co.uk
FR	http://www.bosch-electromenager.com
NL	http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.ni
FI	http://www.bosch-kodinkoneet.com
DK	http://www.bosch-hvidevarer.com
ES	http://www.bosch-ed.com
PT	http://www.bosch.pt
BE	http://www.electro.bosch.be
AU	http://www.bosch.com.au
AT	http://www.bosch-hausgeraete.at
BR	http://www.boschelectrodomesticos.com.br
GR	http://www.bosch-home.gr
US	http://www.bosch-appliances.com

9000308227 (1W09QZ) 01-8911